

سهام الدبائبي الميساوي  
الطعام والشراب  
في التراث العربي



مشرقات كلية الآداب والفنون والإعلامية بسورية

2008

جامعة منوبة  
كلية الآداب والفنون والإنسانيات

# الطعام والشراب في التراث العربي

سهام الدبابي الميساوي

صورة الغلاف:

رسالة "دعوة الأطباء" تأليف المختار بن الحسن بن بطلان  
(طبيب يستيقظ من نومه فيجد وليمة في داره). أصل  
الصورة: سوريا، 1273م: (672هـ-) (65X116 ملم)  
مجموعة (أ). مكتبة أميروزيانا في ميلانو.

**إلى روح والدي**



هذا العمل هو في الأصل أطروحة دكتورا دولة في اللغة والآداب  
والحضارة العربية بإشراف الامتاذ عبد المجيد الشرفي. وقد نوقشت في  
جوان 2004 وتكوّنت لجنّتها من الأساتذة محمود طرشونة (رئيسا) وعبد  
المجيد الشرفي (مشرفا) ومحمد عجينة وكمال عمران (مقرّرين)  
وحمادي صمود (عضوا). وقد تحصّلت عليها صاحبّتها بملاحظة مشرف  
جداً.

## تقديم

لقد سارعنا بالاستجابة لرغبة سهام الدبّابي المساوي في أن نتولى تقديم أطروحتها عن "الطعام والشراب في التراث العربي". لا فقط لأننا عرفناها طالبة مجيبة، ثم زميلة تتمتع بالكفاءة والجدية حين ساعدتنا سنوات عديدة في دروس شهادة الحضارة، وصديقة نعتز بصداقتها هي وزوجها "الصادق"، ولا كذلك فقط لأننا أشرفنا على عملها وتابعنا مختلف مراحلها وما كابدته في جمع شتات مادته والتأليف بين مختلف عناصره تأليفاً ذكياً، بل بالخصوص لأننا نعتبر عملها - كما أثبتناه في التقرير الذي قدمناه للجنة الأطروحات منذ ما ينيف على أربع سنوات - إضافة حقيقية إلى معرفتنا بترائنا وحضارتنا وواقعنا في آن..

وقد يتساءل بعضهم عن قيمة الموضوع الذي اختارته سهام. وهل يستحق الطعام والشراب فعلاً كل هذا الجهد بينما هو أمر مبتذل في ظاهره نمارسه كل يوم أكثر من مرة ولا تستقيم لنا حياة من دونه. أليس الاهتمام بالقضايا التي لها صلة بالفكر وبالسياسة وبالاجتماع أولى بأن تركز له الجهود حتى يستقيم فيه الرأي وتصلح الحال؟ ونسارع بالإجابة عن هذا الاعتراض من ناحيتين، أولاًهما أن ترائنا الغني في كل الميادين ما زال في حاجة أكيدة إلى من يكشف عنه كشف الفاحص المتمكن من أدوات البحث الحديثة، ولا يكتفي بالتغني به وباجترار ما فيه اجتراراً مرضياً انتقانياً. وثانيتهما أنه آن الأوان لكي نكفّ عن النظر إلى ذاتنا في مرآة الآخر. فنقتصر على ما يقوله عنّا وعن تاريخنا وثقافتنا منبهرين أو رافضين.

ويكفي القارئ أن يلقي نظرة سريعة على محتوى الكتاب الذي بين يديه حتى يتأكد من أن الطعام والشراب ليسا على الدرجة التي يتوهم من الابتذال. فالباب الأول وحده، وهو المتعلق بالخلال والحرام من الأطعمة والأشربة، يشير من القضايا التي تتعلق بالدين والأخلاق والعادات ما يتجاوز المألوف ويحيل على اختيارات وجودية واجتماعية أساسية. ففي

الشراب الخبيث صنفان: مقدس ومقدس. وتندرج فيه الخمرة بصفة خاصة وشربها يخضع لمؤثرات تاريخية وحضارية عدة. وللمفسرين منها مواقف والفقهاء فيها أحكام ذات دلالات يتعين استخراجها. وكذا الأمر في الخبائث من الطعام: لحم الخنزير والدم والميتة ولحوم الذبائح والقرايين. أما الطبيّات من الطعام فلم يتفق الفقهاء على تحديد أنواعها. واختلفت مذاهبهم. بحسب عدد من العوامل البيئية والاجتماعية وما يرمز إليه الحيوان. في تنظيم ما يؤكل وما لا يؤكل. حتى أن ما يكون حلالاً عند بعضهم يكون حراماً عند آخر، بما أدّى الباحثة. بالاعتماد على ما جاء في المدونة الفقهية عن الخيل والبغال والحمير وسباع الطير وذوات الأربع. إلى وصف هذا الصنف بالطيب الخبيث والخبيث الطيب.

وفي الأبواب الثلاثة الأخرى من الكتاب أكثر من مجال يجد فيه القارئ متعة المعرفة والاكتشاف. فحين درست المؤلفة النية والمطبوع. وهما المصطلحان المستعملان في الدراسات الإنسانية الحديثة. ولا سيما منذ أن أصدر ليفي-ستروس كتابه الشهير الحامل لهذا العنوان بالذات. بحثت عن ما يدل عليه الفرق بين الطعام الموجود في الطبيعة. والطعام الذي يخضع لأنواع من المعالجة ليست كلها بالنار ولكنها تعكس في كل بيئة ثقافة معينة ملائمة للعناصر الموجودة فيها. وبذلك يتبين التطور الذي حصل بانتشار الإسلام من طعام العرب في الفطرة والطبيعة. من لبن وتمر ولحم ودقيق وكمأة وجراد وضبّ وما إليها. إلى طبيخ المسلمين ومختلف العمليات التي يحول بها. من تنظيف وتطهير وتطبيب وتحويل وقطع ودقّ وعجن وحشو وعصر ونقع وانتباز وتخمير وطبخ ثم تقديم. كما أن علاج الأطعمة لم تتوخّ فيه الطريقة نفسها في العراق ومصر والشام والمغرب والأندلس. فمكّن بحثها من معرفة خصائص الذوق السائد في المجتمعات الإسلامية. المشترك منه والمختلف. ومن تحديد عوامل الطبيعة والعادة والتشاقف في المراحل التي يتم بها تحويل النية. وفي طرق الأكل.

ومتى انتقلت إلى الباب المركّز على خاصيتي النفع والضرر في الطعام والشراب. فإنك واجدٌ فيه لما لشتات العناصر التي تكون البنية الأساسية للنسق الغذائي. ومطلّع على التصورات والرؤى والتمثلات الكامنة

وراء انتظام هذه البنية. وهكذا تقف على كيفية الغذاء وكميته وزمنه. وعلى ما يؤكل كل يوم وما يؤكل في الفصول المختلفة وما ينصح به الأطباء بحسب الأسنان. وما يتميز به غذاء المرأة وغذاء الرجل. وسترى أن المدونة الطيبة ركزت بالخصوص على الأغذية "البانية" التي تعين على الجماع بالنسبة إلى الرجل وعلى الحبل بالنسبة إلى المرأة، بما فيها من صفات طبيعية وأخرى سحرية، وأنها اعتنت في هذا النطاق بغذاء الحامل والنفساء والمرضع، وميّزت بين أصناف الأطعمة عند أهل الراحة وأهل التعب، واعتمدت مقاييس محددة في هذا التصنيف، من سرعة الهضم وبطنه، وغلظة الطعام ولطفه، وجيده ورديته، ولذيذه وكريهه. وغيرها من المقاييس المعبرة عن أسلوب حياة الأكل والمميّزة للطبقة الاجتماعية التي ينتمي إليها. كما يطالعك بحث في الأفضل من الأغذية، سواء منها النباتية (الأخباز والفواكه والبقول والتوابل والأبازير والأنبذة والخمور) أو الحيوانية (الحيوان الماشي والحيوان الطائر والحيوان السباح، والعسل). وكيف أن الطبخ يحول الأغذية من ضار إلى نافع، ومن غليظ إلى لطيف، ومن بارد إلى حار، والعكس بالعكس في كل ذلك، إلى غير هذه التحويلات من صناعات يخضع بها الإنسان الطبيعة ويستغل ما فيها لتلبية حاجاته. وكل هذه العناصر لا تبين عن أنماط في العيش فحسب بل تشفّ كذلك عن طرق في التفكير نهلها العرب والمسلمون من واقعهم وتجاربهم مثلما أخذوها عن الشعوب والحضارات التي اتصلوا بها.

فإذا وصلت إلى آخر أبواب الكتاب تابعت تحليل المؤلفة لصنفين رئيسيين آخرين، جامعين هما كذلك، من الطعام والشراب، وهما اليومي والعاديّ الرتيب الذي تغلب عليه السنن المألوفة، بما فيها لياقة الخاصة، من جهة أولى، والاحتفالي الخارق للمألوف من جهة ثانية. وعلى هذا الأساس كانت دراستها للحفل وما يتصل به من دعوة وضيافة، وما تتميز به ولانم العبور (الخرس والعقيقة، والإعذار، والإملاك والعرس، والوضيمة، والوكيرة والنقيعة والحداق) ومآدب المواسم، وبالخصوص منها موسم الربيع، والمهرجان في الخريف، والأعياد والمناسبات الدينية (رمضان وعيد الفطر والحج والأضحى ورأس السنة الهجرية والمولد النبوي وعاشوراء،

وحتى أعياد النصاري والفرس في عدد من المناطق). واندرج في هذا المحور بصفة طبيعية حديثها عن شراب اللذة وعن مجلس الشراب في الشعر والنثر.

لقد كان بحث سهام الدبابي الميساوي جامعا لمظاهر من الحياة اليومية من خلال نسق أساسي من أنساقها هو في العادة مهمل. رغم أن الطعام والشراب عماد الحياة البشرية ومحدد لمنزلة الإنسان وعنصر من عناصر الاجتماع برموزه وطقوسه وقواعده. ورغم أن كل عنصر من عناصر هذا الموضوع محل اهتمام واسع لدى الدارسين في الغرب. وإذا كانت المجتمعات المتخلفة هي المجتمعات التي لا تحظى من قبل أبنائها وبناتها بدراسة كل نواحي الحياة فيها. من الناحية النظرية كما من الناحية التطبيقية. فإن الدراسة التي بين يدي القارئ خطوة أخرى في تدارك هذا التخلف.

ولم يتسنّ للباحثة بلوغ هذا الهدف لولا ثقافتها الواسعة. وهي لا تتجلى في ما أحالت عليه واستفادت منه من عديد الدراسات الحديثة باللغة العربية وباللغات الأعجمية فحسب، بل تتجلى بصفة أخص في تنوع مصادرها وغزارتها. فقد شملت مصادرها كما هو متوقع كتب الطبّخ والأغذية والسلوك الغذائي والكليات في الطب. ولكنها شملت بالإضافة إلى ذلك كتب اللغة والمعاجم. والمسالك والممالك. والحسبة والفلاحة والفقه والتفسير القرآني والحديث النبوي. مع ما لكلّ صنف من هذه المصادر من لغة ومصطلحات مخصوصة.

ونحن على يقين من أنّ هذه الأطروحة. بمزاياها العديدة. من حيث الشكل ومن حيث المحتوى. ستبقى صالحة لمدة طويلة ولن يتجاوزها البحث بسهولة. وستكون بلا ريب فاتحة لشهية القراء على ما ستنتجزه هذه الباحثة المتميزة.

عبد المجيد الشرفي

# المقدمة

*"La rencontre de l'homme avec le monde qui s'opère dans la bouche grand ouverte qui broie, déchire et mâche, est un des sujets les plus anciens et les plus marquants de la pensée humaine. L'homme déguste le monde, sent le goût du monde, en fait une partie de soi"*

***M. Bakhtine***





ما من أخبار تصفحنا ونوادر وطرف قرأنا إلا وفيها من حياة الناس العاديّة أشياء، فيها من الفرح والحزن، والضحك والبكاء، والسرور والغضب، والودّ والكراهة، والأنس والوحشة، والشبع والجوع، والشهوة والحرمان، واللذة والألم، والعمل والراحة، والدفع والبرد والنوم والأرق، والوصال والهجر، والجِدّ واللعب. ما من كتب فتحنا إلا وفيها بما ألفناه وبما لم نألفه أشياء، فها الجُزورُ تنحدر للأضياف والقُدور توقد والجفان تملأ والمجالس تعقد للشرب والكؤوس تترع للسكر، وها البخيل يشتهي الرُّوس يشترها يوم السبت ويلونها ألوانا ويجعل لها في الصيف تدبيرا وآخر في الشتاء<sup>(1)</sup>، وها الكراء يعبثون بالبيوت ويماطلون بأداء الكراء<sup>(2)</sup>، وها الصبيان يخرجون في زيّ النساء بالظفائر والأخراص<sup>(3)</sup> ويتعلّمون تارة في المدارس ويتحاربون طورا بالعصيّ في الأحياء<sup>(4)</sup>، وها العروس تركب على سرج والناس حولها يضربون الدفوف<sup>(5)</sup>، وها أمّها تكسوها أئمن الثوب وأجمل الخليّ تزينها في، أعين الختن<sup>(6)</sup>، وها الخليفة يهر زوجته الياقوت ويوقد شموع العنبر ويجعل فيها المنّ ويبسط لعروسه

(1) الجاحظ، البخلاء ص 107 - 112.

(2) م. ن. ص ص 81 - 89.

(3) ابن القطان، نظم الجمال، ص ص 41 - 42.

(4) الوزان، وصف إفريقيا، ص 259 - 261.

(5) البيهقي، كتاب أخبار المهدي بن تومرت، ص 46.

(6) الجاحظ، البخلاء، ص 30 - 31.

الفرش حصيرا منسوجا بالذهب مكلّلا بالدرّ والياقوت<sup>(7)</sup>، وها الناس يتفرّجون على جواهر ابنة الأمير وأسلاكها في العرس<sup>(8)</sup>، وها النسوة يجتمعن على الميت يرتدين الخشن ويلطّخن الوجوه بالسواد ويخدشن الصدور<sup>(9)</sup>، وها زوجة السلطان تجعل في تابوت مرصع بالجواهر<sup>(10)</sup>، وها القاضي يلبس الطيلسان، والخليفة يضع على كتفيه البردة<sup>(11)</sup>، وها الشيخ يرتدي جبّة صوف أو ثوب كتّان أو قلنسوة حبر ونعلا<sup>(12)</sup>، وها الأمير يخرج من القيروان إلى البحر ينادم العيّارين والشطّار<sup>(13)</sup>، وها المنصور | 136 هـ - 158 هـ | يتذكّر العظائم فيبكي ويتحب<sup>(14)</sup>، وها الناس يقصدون العرّافات صديقات الشياطين، ويلجأ إلى السحرة من به مسّ من الجان<sup>(15)</sup>، وها الغلام يحسّ بنقص في معدته فيعالجه الطبيب بلحم جرو ممين<sup>(16)</sup>، وها الناس يسرّون على الرعاة يأخذون ما طاب<sup>(17)</sup>.

(7) ابن خلدون، المقدّمة، ص 173.

(8) ابن عذاري، البيان المغرب، I، ص 272.

(9) الوزّان، وصف افريقيا، ص 258.

(10) ابن عذاري، البيان المغرب، I، ص 270.

(11) الصابي، رسوم دار الخلافة، ص 91.

(12) المالكي، رياض النفوس، I، ص ص 216، 265، 391، II، ص ص 352، 403، 410.

(13) ابن عذاري، البيان المغرب، I، ص 143.

(14) القاضي التتوخي، الفرج بعد الشدة، III، ص 224.

(15) الوزّان، وصف افريقيا، ص ص 261 - 263.

(16) القاضي التتوخي، الفرج بعد الشدة، IV، ص ص 436 - 437.

(17) ابن عذاري، البيان المغرب، III، ص 106.

تستهوينا في هذه الكتب حياة الناس الأليفة الرتيبة، ويعجبنا الحفل والانس واللعب، ونحبّ البحث في المهمل<sup>(18)</sup> والجمع بين درس الواقع والمتخيّل. وقد تردّدنا بين بحث في الحياة اليومية الوسيطة، وبين اقتصار على نسق من أنساقها، فارتأينا الطعام والشراب موضوعا، دفعنا إلى ذلك أنه النسق الأصليّ الأوّل، فلا يكون للإنسان كون واجتماع دون أكل وشرب، والطعام سبب الحياة على الأرض والمحدّد لمنزلة البشر.

ففي إحدى المدن العراقية المقدّسة، في مفترق الأنهار، حيث جنّات عدن، كان أدبا (Adapa)<sup>(19)</sup> كاهن الربّ الأكبر يصنع الخبز ويصطاد الأسماك طعاما للآلهة. وذات يوم قلبت ريح الجنوب شتو (Shtu) مركبه فغضب وقطع جناحيها. سيق أدبا إلى محكمة الربّ واستقبله أنو (Anu) إله السماء على مائدته. وكانت إيا (Ea)<sup>(20)</sup> نصحت أدبا برفض ما يقدّم إليه من طعام الحياة الأبدية وشرابها. أطاع أدبا الآلهة رافضا الطعام والشراب متعلّقا بالخلود، فحكم بطاعته على الإنسان ألاّ ينعم في السماء وحكم عليه بالموت<sup>(21)</sup>. وعصى آدم الله ينهائهم عن الشجرة فأكل منها ونزل إلى الأرض حيث الفناء. أحسّ آدم

(18) لم نجد حين مسجّلتنا في هذه الأطروحة غير كتابين عن الحياة اليومية العربيّة الاسلاميّة

يلتبس فيهما اليوميّ بالاجتماعيّ وتوصف فيهما الأشياء والعادات وصفا سريعا وهما :  
- A. Mazahéri, *La vie quotidienne des musulmans au Moyen-Âge, Xe au XIIIe s* (1951).

- CH. Dufourcq, *La vie quotidienne dans l'Europe médiévale sous la domination arabe* (1978)..

= ولأستاذ محمّد الطالبي مقال : "Vivre dans la cité" in *Les différents aspects de la culture islamique. L'individu et la société en Islam*. (1994), pp. 389-458.

"Héros civilisateur akkadien, créé à Eridu par Ea pour régner sur les hommes". N. (19) Julien *Dictionnaire des mythes*, p. 23.

Ea "Divinité du panthéon assyro-babylonien [...] qui régnait sur l'Apsu, l'eau (20) fraîche entourant la terre et sur les rivières irriguant la Chaldée". *ibid*, p.219.

D. Mirejovsky, *Les mystères de l'Orient*, pp. 292-293. (21)

بديب كديب النمل في جسده فاكشف الجوع. فسّد بالخبز جوعه. وشكا من بطنه ولم يدر ما هو الألم فشكا العطش فارتوى بالماء الزلال<sup>(22)</sup>. لازم الخبز والشراب الإنسان يحدّان منزلته على الأرض إنسانا. فحليب الحيوانات الوحشية التي تعود أن يرضعها انكيديو (Enkidu) لا تصنع الإنسان. لم يصر انكيديو بشرا يكتشف الثقافة إلّا يوم أكل الخبز وشرب أقداح النبيذ<sup>(23)</sup>.

في عالم لا ينال الإنسان فيه شيئا دون كدّ. وتنقص فيه الحياة حين لا تدرّ السماء ماءً. توجه الإنسان إلى إلهه يهديه العسل والخبز والكعك والخمر واللبن ليخصب بستانه ويهبّح حظيرته. وتعلّم الإنسان أن يشبع الأرض بدماء الحملان والجداء والثيران والفصّان وأن يحرق قرابينه تغذّي روائعها الأرباب. وتعلّم تقريب ابنائه لكي تخصب الأرض وتلد الأنعام. وأن يقتل إلهه ليأكل جسد الإله وينهل من قوى الخصب<sup>(24)</sup>. طلب الإنسان الطعام والشراب فطلب القوّة والطاقة يجذبهما إليه فيجذب العالم ويكتشف سرّاً من أسرار الكون. سأل سدّ الجوع والعطش فلبّى حاجاته. واكتشف الالتذاد بالروائح والطعوم فتفنّن في الطبخ ليشبع رغبة الخواس ويحاكي بالفن ما في العالم. حول الطعام والشراب ليغتذى فاحتاج إلى غيره. ولم يكتف بالاجتماع الضروريّ تانقا إلى الإيناس والألفة حول الموائد. وكما أحسّ بأن الطعام والشراب ينفعانه. تيقّن من أنّهما ينقصان بدنه ويشوّهان ذاته فاجتنب منهما ما عافه ونجّسه وخاف من شرّه. وصنّف طعامه إلى ما يؤكل وما لا يؤكل وشرابه إلى ما يشرب وما لا

(22) التعلبي. عرائس المجالس. ص ص 39 - 40.

(23) فراس سواح. جلجامش. ص ص 128 - 129.

(24) نشير بقتل الإله لادونيس ولوزيريس ونجوز.

يشرب، وتوسّل الطقوس والقواعد تُخفت من حدة قلقه وتنظّم عيشه، وبقي عالم السماء في هُيامه يرفع إليه كلّ لذيذ نافع جليل عزيز يطلبه منه منّا يهطل عليه كالطرر ويحلم بأن يجده في الفردوس حين يخلد فيها.

لا حياة دون أكل وشرب، ولا أكل وشرب دون اجتماع، ولا اجتماع دون قواعد وطقوس، ولا طقوس دون معتقدات ورموز، ولا مادة دون تمثّل وتصور. وهذه المادة تتراءى للإنسان في أحلامه طعاما وشرابا منذ القدم<sup>(25)</sup>. ولنزلة الطعام والشراب في حياة الإنسان، وإهمال درسهما نسقا يوميا، اخترناهما موضوعا لدراستنا. وإذا كان لابدّ من تدقيق في معنييهما فإننا لا نقصد بالطعام البرّ أو الخنطة والشعير والتمر كما جرى في كلام العرب، بل الطعام، اسم جامع لكلّ ما يؤكل. أمّا الشراب فهو، ما شرب من أيّ نوع كان وعلى أيّ حال كان، وهو، اسم لما يشرب وكلّ شيء لا يمزج فانه يقال فيه يشرب،، والشراب، الأنبة والخمور،، من ذلك سمّي الشرب والشروب القوم يشربون ويجتمعون على الشراب، نعني بالطعام والشراب الغذاء، وهو، ما يتغذى به، وقيل ما يكون به نماء الجسم وقوامه من الطعام والشراب،<sup>(26)</sup>. ولقد اخترنا ألا نهتمّ بالماء وأن نعني بالشراب لبنا وخمرا ونبذا وعصيرا.

(25) انظر M. Leibovici "Les songes et leur interprétation à Babylone", in *Les songes et leur interprétation*, pp. 68-71; E. Meyerovitch, "Les songes et leurs interprétation chez les persans", *ibid*, pp. 186-187.

(26) ابن منظور لسان العرب، مادة شرب، طعام، غذي.

وقد اهتمّ غيرنا بالغذاء فلفت كلّ من أ. ج. أربري (A. J. Arberry) وم. رودنسن (M. Rodinson) النظر إلى أهميّة كتب الطبخ العربيّة<sup>(27)</sup> وأشار م. رودنسن إلى ثراء التراث العربيّ بالمادّة الغذائيّة<sup>(28)</sup> وانكبّ على بعض الأطعمة بالدرس<sup>(29)</sup>.

ولم يشغل موضوع الطعام والشراب قبل الثمانينات الباحثين العرب. فكانت المقالات فيه قليلة أكثرها لحبيب زيات ويغلب عليها الاهتمام بالشام (دمشق) والعراق (بغداد)، والاختصار على أغذية نباتيّة، أو

---

A. J. Arberry, "Baghdad Cookery Book" in *Islamic Culture*, Hyderabad, vol XIII, (27 (1939), n° 1-4, pp. 19-47 et 189-214 (réédité) in *Medieval Arab Cookery. Essays and Translations*, (2001), pp 19-89;  
- M. Rodinson, "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine" in *Revue des Etudes Islamiques*, 1949, pp.95-165; (réédité) in *Medieval Arab Cookery. Essays and Translations*, pp.91-164.

M. Rodinson, "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine" in *Revue* (28 *des Etudes Islamiques*, 1949, I-Aperçu général sur la littérature culinaire arabe, pp 97-105; art "Ghidà", *E.I.*, II, pp. 1081-1097.

M. Rodinson, "Romania et autres mots arabes en italien" in *Romania*, 7, 1950, (29 pp 433-443 ; "La ma<sup>2</sup>muniyyat en Orient et en Occident" in *Etudes d'orientalisme dédiées à la mémoire de Levi-Provençal*, II (1962), pp 733-748; "Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans le domaine de la consommation et de la distraction: l'alimentation" in *Convergno internazionale* (Venise), (1967), pp. 479-499.

شره الأمويين، أو وصف فنّ الطبخ وآداب المائدة وصفاً سريعاً<sup>(30)</sup>. ولم يحظ غذاء المشاركة قبل الثمانينات والشراب بدراسة واسعة<sup>(31)</sup>. كما لم يهتم بالغرب الإسلامي في هذه الفترة غير إبراهيم حركات<sup>(32)</sup>

(30) نورد هذه المقالات حسب تاريخ صدورها

- بطرس جيك، الخلاوة، المشرق، 1903'6، ص ص 829 - 835.
- محمد كرد علي، مآكل العرب، المقتبس، 3، 1908، ص ص 569 - 579.
- حبيب زيات، دور البليخ ببغداد ودمشق في عهد العباسيين، المشرق، 17، 1929، ص ص 761 - 764، مزاعم المؤرخين العباسيين في وصف شره الخليفة سليمان بن عبد الملك الأموي، المشرق، 35، 1937، ص ص 29 - 32، "خيز الأرز"، المشرق، 35، 1937، ص ص 377 - 380، "مشمش دمشق"، المشرق، 35، 1937، ص ص 365 - 380، "دهن النارجيل"، المشرق، 35، 1937، ص ص 381 - 383، "الزعفران"، المشرق، 36، 1938، ص ص 345 - 338، "القرصية الدمشقية"، المشرق، 36، 1938، ص ص 60 - 62، "آداب المائدة في الإسلام"، المشرق، 37، 1939، ص ص 162 - 176، "دراق دمشق"، المشرق، 37، 1939، ص ص 177 - 179، "فنّ الطبخ وإصلاح الأطعمة في الإسلام"، المشرق، 41، 1947، ص ص 1 - 26، "تفاح لبنان"، المشرق، 42، 1948، ص ص 22 - 27، "مزاعم المؤرخين في وصف شره الأمويين"، المشرق، 42، 1948، ص ص 161 - 168، "دار البليخ بدمشق ورسوم الفواكه والبقول فيها وفي دار الطعام"، المشرق، 46، 1952، ص ص 406 - 418، "الورد وماء الورد بدمشق"، المشرق، 46، 1952، ص ص 5 - 40.

- A. J. Wensink, "Wine in Islam" in *The Moslem World*, XVIII, 1928, pp. 365-373; (31) A. S. Fulton, "Firuzabadi's Wine list" in *Bulletin of the School of Oriental and African Studies*, XII, 1948, pp 579-585; M. Canard, "Le riz dans le Proche Orient aux premiers siècles de l'Islam" in *Arabica*, VI, 1959, pp 113-131; J. D. Ben Chiekh, "Poésies bachiques d'Abû Nuwâs, thèmes et personnages" in *Bulletin d'Etudes Orientales*, 18, 1963, pp 7-84; E. Ashtor, "Alimentation en Orient Médiéval", in *Annales E.S.C.*, 5, 1968, pp. 1017-1053.

(32) إبراهيم حركات، الحياة الاجتماعية في عصر بني مرين: الأطعمة والأفراح، مجلة كلية

الآداب والعلوم الإنسانية، (الرباط)، V، 1979، ص ص 11 - 45.

ور. أريي (R. Arié) <sup>(33)</sup> وف. دي لاقراجا سنتماريا (F. de la Granja Santamaría) الذي حقق مخطوط «فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، لأبي الحسن بن محمد بن أبي القاسم محمد بن أبي بكر التجيبي الأندلسي (ت 692 هـ) وترجمه إلى الإسبانية ودرسه في رسالة دكتوراه تحمل عنوان :

*La cocina arabigo-andaluza según un ms inédito, edición del kitâb fadhalat al-jiwân de Ibn Razîn al-Tujbî al Andalusî (siglo XIII), 1958-1959.*<sup>(34)</sup> estudio, traducción y glosario, Madrid,

وأخذ الاهتمام بغذاء العرب والمسلمين يتزايد ابتداء من الثمانينات فوُقتت الرسائل التالية :

C. Guillaumond, *La cuisine arabe des classes sociales - 1 citadines aisées au IX<sup>e</sup> siècle*, Mémoire de Maîtrise, (ss la direction de N. Eliséeff), Lyon II, 1982.

وفي هذه الرسالة وصف سريع للطبخ العراقيّ وتعويل على نصوص من التراث مترجمة إلى الفرنسية وجعل بالتراث واللغة العربيّة <sup>(35)</sup>.

R. Arié "Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas (33) Moyen-Âge" in *Cuadernos de Estudios Medievales*, vol 2-3, 1974-1975, p. 299-311 (réédité) in *Etudes sur la civilisation de l'Espagne musulmane*, (1990).

Garjancos de la Real Academia de la (34) عاد الباحث إلى مخطوطين أحدهما يوجد في Historia de Madrid, n° 16. والآخر ناقص يوجد بجامعة Tübingen تحت رقم 5473.

Archivo de la Univ. complutense de Madrid. ، توجد في ، والأطروحة مرفوعة.

(35) خصّصت الباحثة قسماً للطبخ وغرفة الأكل وقسماً للأغذية وقسماً للمأكّل صنّفها تصنيفاً حسب أنواعها.



2 - فوزية عبد اللطيف شحادة، «فنّ الطبخ والموائد في العصر العباسي»، رسالة دكتوراه في التاريخ (تحت إشراف ج. م. فييه)، جامعة القديس يوسف، كلية الآداب والعلوم الانسانية، فرع الآداب العربية، بيروت، 1985. وفي هذه الأطروحة جمع لمادة غزيرة ووصف<sup>(36)</sup>.

C. Guillaumond, *La cuisine dans l'Occident médiéval*. - 3  
*Etude de texte*, Doctorat 3<sup>ème</sup> cycle, (ss la direction de A. Guedira), Lyon III, 1991.

حققت الباحثة كتاب الطبخ في المغرب والاندلس في عصر الموحدين لمؤلف مجهول ودرست طبيخه. وكان أ. هوسي ميرندا (A. Huici - Miranda) حقق هذا المخطوط سنة 1965<sup>(37)</sup>. وفي تحقيق ك. قيمون أخطاء وفي ترجمتها هفوات وفي دراستها للطبخ اضطراب.

أما الدراسات العربية فأكثرها مقاربات وصفية. وإذا كان الوصف مفيدا في الدراسة التاريخية التي يسعى أصحابها إلى جمع المادة الغذائية

---

(36) قسّمت الباحثة رسالتها إلى ثلاثة أبواب ،

- أ - الطعام الاعتياديّ وغير الاعتياديّ وموائد الخلفاء. فاهتمت في الفصل الأوّل بالطعام الاعتياديّ وأوانيّه وشراب الناس والآداب. وفي الفصل الثاني بالولائم والحفلات والدعوات والضيافة. وفي الفصل الثالث بموائد الخلفاء والخاصية.
- ب - فنّ الطبخ واصطلاح الأطعمة وركّزت في هذا القسم على اهتمام الخلفاء بالطبخ وذكرت أنواع الأطعمة. ووصفت الأسواق ودور الختسب.
- ج - مشروبات العباسيين. فوصفت في هذا القسم أنية الشراب وأنواعه وإقبال الخاصّة والعامة عليه.

A. Huici - Miranda, *Kitâb al-tabîj fil - Maghrib wa al Andalus fl 'asr al-* (37)  
*Muwahhidîn*, Madrid, (1965), (sur la base du m.s G. S. Colin, Bibliothèque  
nationale de Paris, salle de manuscrits orientaux [arabe 7009])

والحرص على الدقة والتفصيل والتفكير في المعلومات قبل تنظيمها وتبويبها فإن مجرد الوصف في دراسة التراث الديني أو الأدبي قد لا يضمن ولا يغني عن جوع. فلقد كانت دراسة أحكام الأطعمة والأشربة والذبائح جمعاً لما ورد في آي القرآن ومجاميع الحديث وكتب الفقه، لا يخلو من الانحياز إلى مذهب من المذاهب أو من ترسيخ محرم وتعليل تخريمه<sup>(38)</sup>. وكانت دراسة طعام الأدب وشرابه إمّا جمعاً لأشعار<sup>(39)</sup> أو بحثاً في شعر الخمر<sup>(40)</sup>. وإمّا استخراجاً للألفاظ، كتاب الأغاني، وأدب الجاحظ<sup>(41)</sup> (ت 255 هـ) ونفح الطيب، وشرحها في شكل ثبت

(38) مصطفى المؤدّب، الخمر والميسر، مجلّة الهداية، العدد 3، السنة 3، 1976، ص 6 - 13.

- أحمد عكاز، الخمر في الفقه الاسلامي، دراسة مقارنة، (1977).

- عبد الرزاق خليل، الخمر في الشريعة الاسلامية، مجلّة الهداية العدد 1، السنة 8، 1980، ص 62 - 65.

- أبو سريخ عبد الهادي، أحكام الأطعمة والذبائح في الفقه الاسلامي (1986)

ونشير إلى مقالين موضوعيين أحدهما للاستاذ فرحات الدشراوي، "A propos de l'éthique alimentaire traditionnelle: préceptes islamiques" in *Revue d'Etudes Andalouses*, 18, 1997, pp. 47-62.

وثانيهما للمبروك المنصوري، الحرام في القرآن والتوراة، الطعام والجنس نموذجين، إبلا، 188، 1 - 2، 2001، ص 67 - 88، ولئن طرح الباحث إشكاليات هامة منها قراءة الحرام في علاقته بالتاريخ وقراءة المحرمات القرآنية بمقارنتها بالمحرمات التوراتية والشعور بالعلاقة الحميمة بين المحرمات الغذائية والمحرمات الجنسية فإن العمل لا يخلو من هنات.

(39) علي شلق، الطعم في الشعر العربي (1984).

(40) عبد الرحمان صدقي، الحان الخان، (1957).

(41) رشيدة عبد الحميد اللقاني، ألفاظ الأطعمة والأشربة في كتاب الأغاني، (1991)، ألفاظ الأطعمة والأشربة في أدب الجاحظ (1993).

- رجب عبد الجواد إبراهيم، ألفاظ المأكول والمشرب في العربية الأندلسية، دراسة في نفح الطيب للمقرّي، (2001).

صغير (Glossaire)، وإمّا دراسة لأدب المعدة، دون إحالات وهوامش ١<sup>(42)</sup>.

أمّا الدراسات التاريخية<sup>(43)</sup> فأهمّها «تاريخ الأطعمة عند العرب»، وقد ورد هذا البحث مقدّمة طويلة لمخطوط ابن العديم (ت 660 هـ) «الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيّبات والطيب، الذي حقّقته سليمي محجوب ودرية الخطيب (1986)». وفي هذه المقدّمة جمع لمادّة تراثيّة ضخمة، يدل على جهد وأناة، ووعي باستغلال المصادر التاريخية

---

(42) بهيج شعبان، أثر المعدة في الأدب العربي. (د.ت.).

(43) من بين هذه الدراسات نذكر :

- عبد القادر حافظ، «العسل شفاء وغذاء»، التراث الشعبي، بغداد، العدد 1981:12، ص ص 105 - 144

- محمد ضيف الله البطينة، «الأطعمة والأشربة في صدر الاسلام»، دراسات العلوم الانسانية، XIII، 1986، ص ص 117 - 139.

- ماجد عبد الله الشمس وبتول درعم، «مصادر الثلج واستخداماته من القرن الأوّل إلى التاسع للهجرة»، بحوث الندوة القطرية الثالثة لتاريخ العلوم عند العرب، 1987، ص ص 395 - 411.

- حسين محمّد فهمي، «الطعام، أدواته، طرق إعدادة وأدابه في التراث العربي»، المأثورات الشعبية، III، 1988، ص ص 8 - 21.

- عماد محمّد الحقيظ، «أهميّة نخلة التمر في الغذاء والدواء والصناعة عند العرب»، بحوث الندوة القومية الأولى لتاريخ العلوم عند العرب، 1989، ص ص 151 - 167.

- سهام الدبّابي الميساوي، «الحبز طعاماً في الأندلس»، دراسات أندلسية، 7، 1992، ص ص 73 - 83.

- نينا جميل، «الطعام في الثقافة العربيّة» (1994).

- سهام الدبّابي الميساوي، «تهذيب المائدة في الأندلس»، المجلّة العربيّة للثقافة، عدد 27، 1994، ص ص 165 - 175.

- محمّد بن فارس الجعيل، «الأطعمة والأشربة في عصر الرسول صلى الله عليه وسلم»، (1996).

- سهام الدبّابي الميساوي، «المسلم والخمرة»، في ندوة المسلم في التاريخ (28 - 30 نوفمبر 1996)، 1988، ص ص 325 - 336.

- وينز (دايفد)، «فنون الطبخ في الأندلس»، في الحضارة العربيّة الاسلاميّة في الأندلس (1999)، II، ص ص 1019 - 1037.

واللغوية والأدبية والطبية. ومحاولة في تنظيم المادة تنظيمًا تاريخيًا حسب الفترات (قبل الإسلام وعصر الرسول وصدر الإسلام والعصر الأموي والعصر العباسي وعهد الفاطميين وعهد الأيوبيين والمماليك) وفي آخر التحقيق ثبت يذلل صعوبة المصطلحات الغذائية.

ولا يخلو كتاب إحسان صدقي العمدة، «الخبز في الحضارة الإسلامية» (1992) من قيمة، ففيه معلومات دقيقة عن أخباز الخصب وأخباز الأزمات وتفصيل في موادها وصناعتها وأنواعها والخسبة عليها.

وتدلّ مقالات مجلة «أمل» المغربية<sup>(44)</sup> على اهتمام بتاريخ الغذاء في المغرب واستغلال لشتى الوثائق مفيد. بقدر ما تدلّ على فكر إشكاليّ. ومن المقاربات الطريفة كتاب عبد الأحد السبتي وعبد الرحمن الخصاصي، «من الشاي إلى الأتاي: العادة والتاريخ» (1999)، وفيه استغلال للثقافة العالمية والشعبية وجمع بين المنهج التاريخي والدراسة الثقافية. أما دراسة فاضل الربيعي، «شقيقات قريش، الأنساب، الزواج والطعام في الموروث العربي» (2000) فهي بحث في مجاعات عربية كبرى دفعت إلى هجرة شعوب وقبائل وإلى تغيير في أنماط عيشها بقيت أسماء أبنائها وأجدادها ومواضعها لغة حاملة للتاريخ. ودراسة تستند إلى مقارنة الأخبار العربية بالنصوص العبرية وبما ورد في تاريخ الشرق القديم. شدنا

(44) من هذه المقالات :

- محمد عمراني، «مسألة الخمور في تاريخ المغرب الوسيط»، أمل، 16، 1999، ص ص 59 - 75.
- الحسين الفغادي، «من مظاهر التغذية في تاريخ المغرب الوسيط»، أمل، 16، 1999، ص ص 34 - 58.
- فتحة محمّد، «آداب التوازل ومسائل الأَطعمة بالغرب الإسلامي»، أمل، 16، 1999، ص ص 26 - 33.
- مصطفى نشاط، «التغذية والأزمة بالغرب في العصر المريني»، أمل، 17، 1999، ص ص 5 - 15.

في هذه الدراسة أن تكون لأسماء الأعلام والمواضع دلالة غذائية قديمة وأمتعتنا قدرة الباحث التأويلية حيناً. ونفّرنا أحياناً خروج عن حدود التأويل وإلحاق على إرجاع حياة العرب إلى المجاعة عنصراً نوّاتياً.

أمّا الدراسات الأجنبية التي ظهرت في الثمانينات والتسعينات فأغلبها للموسى بولانس (Lucie Bolens) <sup>(45)</sup> وإكسبيرسيون قرسيا سانشاز (Expiración Garcia Sanchez) <sup>(46)</sup>

---

L. Bolens, "Pain quotidien et pains de disettes" in *Annales E.S.C.*, 1980, pp. 462- (45 476 (Réédité en 1981), in *Agronomes andalous du Moyen-Âge*, pp. 264-278; "L'art culinaire andalou et baroque: Les ruses de la science au service du goût" in *Manger et boire au Moyen - Âge*, (1984), II, pp. 141-148; "Le Haricot vert en Andalousie et en Méditerranée médiévales", *Al Qantara*, Madrid, VIII, 1 et 2, 1987, pp. 65-86; *La cuisine andalouse; un art de vivre, XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle*, (1990); "L'eau dans l'alimentation et la cuisine andalouse XI<sup>e</sup> - XIII<sup>e</sup> siècle" in *l'Andalousie du quotidien au sacré*, (1990), pp. 103-115; "L'étonnante apparition du couscous en Andalousie médiévale. Essai d'interprétation historique" in *l'Andalousie du quotidien au sacré*, pp. 61-70; "Le garum en Al-Andalous, un feu trouvé au fond des mers" in *Homenaje al Dr Michel Ponsih*, (1991), pp. 354-370.

E. Garcia Sanchez, "uryuza sobre ciertas preferencias gastronómicas de los (46 granadinos" in *Andalucía Islámica. Textos y estudios*, (1980), pp. 141-161; "La alimentación en la Andalucía Islámica Estudio histórico y bromatológico I, *Ibid*, II, III, 1981-1982, pp. 139-176; "La alimentación en La Andalucía Islámica. Estudio histórico y bromatológico, II, *Ibid*, IV-V, 1983-1986, IV, pp. 237-278; "Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía Islámica" in *Actas de XII congreso de la UEA*, I, Málaga (1984), 1986, pp. 269-288; "La conservación de los productos vegetales en las fuentes agronómicas andalusíes" in *la alimentación en las culturas islámicas*, (1994), pp. 211-294; "La consommation des épices et des plantes aromatiques en Al-Andalus, *Médiévales*, 33, (1997), pp. 41-53.

ومانويلا مارين (47) (Manuela Marín) وشارل برّي (48) (Charles Perry) ودافيد وينز (49) (David Waines) وفرانزوا لوبيل سالناف (Françoise)

M. Marín, "Sobre Bûrân y Bûrâniyya" in *Al Qantara* (Madrid) (1981), pp. 192- 207; "Matériaux pour l'histoire de l'alimentation hispano magrébine" in *Islâm arabismo na península Ibérica*, 1986, pp.297-304; "Las plantas alimenticias y su utilización en un manuscrito oriental sobre alimentación y dietética" in *Ciencias de la naturaleza en Al-Andalus. Textos y estudios*, (1990), I, pp. 207-222; "sobre alimentación y sociedad" in *Al Qantara* (Madrid), 1992, pp. 83-122; Literatura y gastronomía: dos textos árabes de época mameluca" in *La alimentación en las culturas islámicas*, (1994), pp.137-158; "Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident", in *Médiévales*, 33, (1997), pp. 9-21; "The perfumed kitchen: Arab Cook from the Islamic East", in *Res Orientales*, 1998, pp. 158-166.

Ch. Perry, "Elements of Arab Eating"; Couscous and its Cousins"; "Bûrân : (48) Eleven Hundred Years in the History of a Dish"; "Notes on Persian Pasta"; Isfidhabâj, Blanc manger and no Almonds"; "The Wine Maqama"; "The Description of Familiar Foods"; "Kitâb al-Tibâkha: A fifteenth - century Cook Book"; Medieval Arab Fish: Fresh, Dried and Dyed"; "A Thousand and one Fritters: The Food of the Arabian Nights"; "The Sals of the Infidels".

*Medieval Cookery, Essays* جمعت هذه المقالات التي صدرت بين 1985 - 1999 في  
and Translations (2000).

D. Waines, "Cereals, Bread and Society: an Essay on the Staff of life in Medieval (49) Iraq" in *JESH.U*, XXX, 1987, pp. 225-285, *Califs kitchen*, (1989). (Traduction française *La cuisine des califes*, (1998), Introduction pp. 11-46; "Murri : The Table of a Condiment" in *Al Qantara* (Madrid) XII, (1992), pp. 371-388; "The Culinary Culture of Al-Andalus" in *The legacy of Muslim Spain*, (1992), pp. 725-738; "Abu Zayd al Balkhî on the Nature of Forbidden Drink: A Medieval Islamic Controversy" in *La Alimentación en las culturas islámicas*, (1994), pp. 111-126; "Medicinal Nutriment as Home Remedies a Case of Convergence between the Medieval Islamic Culinary and Medieval Traditions" in *Actas XVI. congreso UEA*, Salamenca, (1995), pp. 551-558; "Muslim Prety and Food of the Gods" in *Al Qantara* (Madrid) XXI, 2, (2000), pp. 411-424.

- (<sup>51</sup>) (Robert Rosenberger) وروبر روزنبرجي (<sup>56</sup>) (Aubaile - Sallenave  
 وروزا كون (<sup>52</sup>) (Rosa Khune).

---

F. Aubail-Sallenave, "Le sel d'alliance" in *Journal d'Agriculture et de Botanique* (50  
*Appliquées*, vol XXXV, 1988, pp. 304-323; "Safran de joie, safran interdit,  
 une étude sociale et religieuse de la plante chez les musulmans" in *La ciencia en  
 la España medieval*, (1992), pp. 41-63; "Al kishk, the Past and Present of a  
 Complex Culinary Practice" in *Culinary Cultures of the Middle East*, (1994),  
 pp. 105-293; "Parfums, épices et condiments dans l'alimentation médiévale"  
 in *la alimentación en las culturas islámicas*, (1994), pp. 217-250; "La  
 Méditerranée une cuisine des cuisines", in *Social Science. Informations sur les  
 sciences sociales*, vol 35, (1996), pp. 139-193.

B. Rosenberger, "Les pâtes dans le monde musulman" in *Médiévales*, 16-17, (51  
 1989, pp. 77-98; "Diététique et cuisine" in *À l'ombre d'Avicenne*, 1996, pp.  
 179-183; "Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb  
 précolonial" in *La Alimentación en las culturas islámicas*, (1994), pp. 309-  
 354; "La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne, in *Histoire de  
 l'alimentation* (1996), pp. 345-366; "Repas du Maghreb XVème, XIX ème  
 siècle" in *Tables d'hier, tables d'aujourd'hui*, (1999), pp. 295-337.

R. Khune "Apuntes sobre el consumo de fruto en el mundo árabe medieval", in *la* (52  
*Alimentación en las culturas islámicas* (1994), pp. 295-308; "La almendra un  
 pequeño gran protagonista en la alimentación y en la farmacopea árabes  
 medievales", in *Actas XVI. congreso UEAI*, Salamanca (1995), pp. 281-287;  
 "reflexiones sobre un tratado dietético prácticamente desconocido, el tafdíl al  
 'asal 'a la sukkar de Abu Marwan b Zuhr" in *Homenaje al Dr José María*,  
 (1995), pp. 1057-1067; "La fruta alimento o medicamento. Reflexiones sobre la  
 presencia de la fruta en la farmacopea árabe medieval" in *Anaquel de Estudios  
 Árabes*, VII, (1996), pp. 69-85; "Le sucre et le doux dans l'alimentation d'Al  
 Andalus" in *Médiévales*, 33, 1997, 55-67.

وقد وسّع هؤلاء وغيرهم<sup>(83)</sup> البحث في تاريخ الغذاء وبيّنوا أن وصفات الطبخ وثيقة هامة وأن معرفة النبات والطب ضرورية لتاريخ الغذاء وأنّ هذا التاريخ على صلة وثيقة بالاقتصاد (إنتاجا وبيعا وتسعيرا). وجليّ أن أكثر الدراسات تعلّقت بالغرب الاسلامي. فعلاوة على اهتمام لوسي بولنس وغيرها من غير الاسبان بالاندلس فإنّ المستشرقين الإسبان عكفوا في العشرينات الاخيرة من القرن العشرين على تحقيق مالم يحقّق من التراث الأندلسيّ ودراسة ما لم يدرس.

والدراسة الأجنبيةّ مثل العربيّة لم تنفتح على أدب المائدة والشراب إلّا نادرا في مقالات قليلة بعضها لجان فان جلدر

- E. Ashtor "Essai sur l'alimentation de divers classes sociales dans l'Orient (53 Médiéval" in *Annales. E.S.C.*, 23 n° 4-6, (1968), pp 1017-1053.
- A. Arjona Castro, "La alimentacion y la cocina en la Andalucía musulmana" in *Boletín de la Real Academia de Córdoba de Ciencias, Bellas letras y Nobles Artes*, 54, (1983), pp 27-33.
- S. Gutierrez Lioret, *Panes, Nogagas y foganes portables, Dos formas ceramicas (Tannur) y plato (Tabag)*, (1990-1991).
- M. Cruz Hernández, "comer, beber y sus contrarnios según Averroes" in *Actas XVI*, 1995, pp. 137-146.
- P. Chalmeta, "Aceitas al mazaras y eimologicas" in *Anaquel de Estudios Arabes*, 1996, pp. 57-68.
- V. Lagardère, "La riziculture en al Andalus (VII° - XV° siècle)" in *Studia Islamica* 83, 1996, pp. 71-87; "Cépages, raisin et vin en Al-Andalus (X-XV° siècle), in *Médiévales*, 33, 1997, pp 81-90.
- J. Brehler, "Un regard sur l'art culinaire des mamelouks" in *Midéo*, 24, 2000, pp 55-82.
- S. Debbabi Missaoui, "Quelques reflexions sur l'histoire des pratiques alimentaires en Tunisie" in *Alimentation pratiques de table en Méditerranée*, (2000), pp. 171-178.
- Y. Essid "Les métiers alimentaires dans l'économie urbaine d'après les ouvrages de hisba" in *ibid*, pp 225-267.



(Jan Van Gelder)<sup>(54)</sup> والآخر لغيره من المستشرقين<sup>(55)</sup>. ومن أكثر ما جاء في دراسة الشراب إفادة مقال جان سادان Jean Sadan, "Vin - fait de civilisation" in *Studies in Memory of Gaston Wiet*, 1977, pp. 129-159. وقد تجاوز فيه صاحبه الدراسة الوصفية لخمرة الأدب والفقهاء إلى التفكير في الشراب فقابل بين شراب البداوة وشراب التحضر باحثاً في خصائصهما الرمزية وطابق بين تدفق خمرة الأدب والتحرر، وقيود الفقهاء ورقابته، ففتح مجال التفكير في الشراب. ظاهرة كلية.

أما دراسة صالح ستيتي (Salah Stétié), "Le vin mystique" in *le vin mystique et autres lieux spirituels de l'Islam*, 2002, pp 15-85. ففيها انطلاق من خمرة ابن الفارض (ت 632 هـ) إلى التفكير في شراب سري طبع المتخيل الإسلامي والبشري، وتحليل لرموز شراب المتصوفة.

---

G. J. H. Van Gelder, "Musâwir al-warrâq and the Beginings of Arabic Gastronomic (54 Poetry" in *J.S.S.*, XXXVI, 1991, pp. 309-327; "Arabic Banqueters: Literature, lexicography and Reality" in *Res Orientales*, IV, 1992, pp. 85-93; "A Muslim Encomium on Wine: the Race Gourse of the Bay (Halbat al Kumayt) By A. Nawagî (D859 / 1455, in *Arabica*, (1995), pp. 222-234.

T. Ganulo, "comer barro, Nota al capítulo del kitab al Muwašša del wašša" in *Al Qantara* (Madrid) 1987, pp. 153-164.

- A. Schippers, "Hebrew, Andalusian and Arabic Poetry: Description of the Fruit in the Tradition of the Elegants or Zurafa" in *J.S.S.*, XXIII, 1988, pp. 219-232.

وقد حظيت خمرة أبي نواس (ت بين 198 و 200 هـ) بدراستين جديدتين<sup>(56)</sup> هما :

- «قراءة في قصيدة أبي نواس صفة الطلول بلاغة القدم. للأستاذ حمّادي صمود الذي اهتم بالخمرة داخل نسق ثقافيّ جديد وسنن ثقافية جديدة تغلب المكتوب على المنطوق والمشاهدة على السماع وتغلب التجربة والرواية.

- «الشعري والأسطوري في ديوان أبي نواس: الخمر وأسمائها الحسنی، للأستاذ محمّد عجينة الذي اعتنى بالخمرة المتخيّلة باحثاً في رمزيّتها الأسطورية في فضاء القصيدة واهتمّ «بالخمر والكتابة في فضاء الوجود».

---

(56) مدّنا الأستاذان مشكورين بهذين المقالين اللذين قدّما في ندوة مهداة أعمالها إلى الأستاذ محمّد عبد السلام بعنوان «في قراءة الشعر القديم» (21 - 22 أفريل 2003).

- M. Gricorian, "Cosa mangiavano gli Arabi nel Medioevo. Informazioni del "Kitab al Ta'â m" di Ibn Qutayba" in *Islam Storia e Civiltà*, VIII, 1989, pp. 93-99.
- J. Sadan, "Wine, Women and Seas some Images of the Ruler in the Medieval Arabic Litterature" in *J.S.S.*, XXXIV, 1989, pp. 133-152.
- F. Harb "Wine Poetry" in *Julia Ashtianyéta*, (1990), pp. 19-34.
- M. J. Rubiera "La drela de ibn Quzman, notas sobre la alimentación andalusi a través de su literatura" in *la Alimentación en las culturas islamicas*, (1994), pp. 127-136.
- Bettini (c), "Taghîl al gâhiliyya" in *Arabica*, XLV, 1998, pp. 73-87.
- G. S. Reynolds, "The Sufi Appoach to food: A Case Study of Adab" in *The Muslim world*, vol 90, 1 et 2, 2000, pp. 198-217.

وليست البحوث في النصوص الدينية قرآنا وحديثا وفقها وفيرة، وأغلبها في وصف أحكام الفقه<sup>(57)</sup>. وقد طرح ج. هننجر (J. Henninger) المحرمات طرحا إشكاليا في، "Nouveaux débats sur l'interdiction du porc dans l'Islam" in *le cuisinier et le philosophe. Hommage à M. Rodinson*, (1982), pp. 29-39. الباحث على محك النقد ما قيل عن وجود الخنزير في جزيرة العرب وما ذكر في أسباب تحريمه. وكانت استفادتنا من هذا البحث. في القسم المتعلق بالخنزير بالغة. أما محمد حسين بنخيرة ففي مقالاته<sup>(58)</sup> تناول انثروبولوجي جديد وتفكير في السلوك الغذائي ينهل من العلوم الإنسانية والاجتماعية وفي كتابه *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité* (2000) قدم منهج م. دولاس (M. Douglas) في تحليل محرمات التوراة وتصنيف إ. ليتش (E. Leach) للحيوان. وبين أنهما لا ينسجمان والرؤية الإسلامية. واقترح أن يضع الإنسان المسلم وسط نسق المحرمات الحيوانية فانطلق من أنسنة (Hominisation) العلم والإنسان لفهم الحلال والحرام والقواعد الطقسية.

- M. Cook, "Early Islamic Dietary law" in *Jerusalem studies on Arabic and Islam*, (57) 7, 1986, pp 217-277.
- M. Masud "Food and the Purity in the *Fatawa Litterature*" in *la alimentación en las culturas islámicas*, (1994), pp. 89-110.
- M. Acras Campoy "Las bebidas alcohólicas en el derecho Maliki" in *Boletín de la Asociación Española de orientalistas*, XXX, (1995), pp.269-272; "Los alimentos en el derecho Maliki", *Ibid*, XXXII, (1996), pp.111-119.
- E. Francesca, *Introduzione alle regole alimentari islamiche*, (1995).
- M. H. Benkheira, "Chairs illicites en Islam. Essai d'interprétation - 1 (58 anthropologique de la notion de mayta" in *Studia Islamica*, 84, 1996, pp 5-33; "Alimentation, Altérité et socialité. Remarques sur les tabous alimentaires coraniques" in *Archives Européennes de sociologie*, XXXVIII 1997, pp 237-287; "Gens du livre ou êtres impurs? Nourriture carnée et altérité dans l'Islam contemporain" in *De la conversion*, 1997, pp 47-74; "Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé" in *l'Homme*, 152, 1999, pp 89-114.

تلك هي الدراسات التي تناولت موضوع الغذاء في الثقافة الإسلامية. وليست بينها دراسة شاملة للظاهرة الغذائية باعتبارها ظاهرة اجتماعية كلية. ولا بحث جامع للمظهرين الديني والدنيوي، شامل لموقف الفقهاء والأطباء من الغذاء، دارس لكلّ قواعد الطبخ، ملّم بالعناصر المشتركة بين طيبخ المغرب وطيبخ المشرق، متسائل عن الأصول الثابتة. ولم يشغل السلوك اليوميّ الباحثين ولا تساءلوا عن المعتقدات والتمثلات المحددة لأداب الأكل والشرب. ولا فكّروا في الأطعمة والأشربة الطقسية ورمزيّتها. فكان هذا النقص عاملاً من العوامل التي شجعتنا على إنجاز هذا البحث. ولم تكن دراسة موضوع الطعام والشراب ممكنة بالنسبة إلينا دون الاطلاع على مقاربات تاريخية واثروبولوجية واجتماعية في الموضوع.

ظهر الغذاء موضوعاً للتاريخ في «مدرسة الحوليات» (Ecole des Annales) فكانت أوّل البحوث لـ م. بلوك (M. Bloch) <sup>(59)</sup> ولـ فافر (L. Febvre) وج. ج. همردنكر (J.J. Hemardinquer) <sup>(60)</sup> وف. بروديل (F. Braudel) <sup>(61)</sup> و ب. بنّصّر (B. Bennassar) <sup>(62)</sup> وج. ب. أرون

---

M. Bloch, "L'alimentation de l'ancienne France" in L. Febvre, *L'Encyclopédie Française*, XIV, 1954; L. Febvre, "Répartition géographique des fonds de cuisine en France" in *Travaux du premier congrès international de folklore*, Tours, 1938.

J. J. Hemardinquer, *Pour une histoire de l'alimentation*, (1973). (60)

F. Braudel, "Vie matérielle et comportement biologique" in *Annales E.S.C.*, 16, (61) 1961, pp. 545-548; *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*, XV - XVIII siècle, II, *Les structures du quotidien*, (1979).

B. Bennassar, et J. et Gory, "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVème au XIXème siècle", in *Annales E.S.C.*, 90, 1975, pp. 402-429.

(J. P. Aron) <sup>(٤٣)</sup>. فتفتح هؤلاء وبعدهم ج دوبوي (J. Duby) وف. أرييس (Ph. Ariès) وج. دلومو (J. Delumeau) وم. فوفيل (M. Vovelle) وغيرهم مجال البحث في تاريخ العقليات <sup>(٤٤)</sup>. فلم يعد التاريخ يقتصر على الأحداث الكبرى ويهتم بالمراكز والدول والرجال بل دخل الأفضية المغلقة وزار الأماكن القصية. وطلب العادات وطرق العيش والسلوك والتمثلات والانفعالات والأحاسيس. وسأل الحركات المألوفة والأفكار البسيطة والكلام اليومي والأساطير والمعتقدات الدفينة. وفكر في الممارسات الاجتماعية باعتبارها ممارسات تساهم في تمثل العالم واهتم بالقطيع والثوابت منشغلا بالتحوّل والزمن الطويل المدى (La longue durée) <sup>(٤٥)</sup>. وكان تاريخ الغذاء، إلى جانب تاريخ العائلة والحياة الجنسية وتاريخ الطفولة وتاريخ الموت، من أهمّ مباحث الأنثروبولوجيا التاريخية التي لم تحتقر الأشياء الضئيلة ولا الزمن المتعاقب ولا النشاط العادي. ولفتت النظر إلى قيمة تاريخ الأغذية، وتاريخ فعل الأكل، وتاريخ الطبخ، وطقوسه وصلة هذا التاريخ بالفلاحة والعلوم الطبية والتاريخ

---

J. P. Aron, "Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX siècle" in *Cahier* (63 des *Annales*, n 25, 1967, *Le mangeur du XIXème siècle* (1973); "De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier" in *Cultures nourritures. Internationale de l'imaginaire*, n° 7, 1997, pp. 13-37.

A. Bourreau "Proposition pour une histoire restreinte des mentalités", in *Annales* (64 *E.S.C.*, 6, 1989, pp. 1492-1493.

G. Duby, "Histoire des mentalités", in *L'histoire et ses méthodes*, pp. 937-966; J. (65 Le Goff, "Les mentalités, une histoire ambiguë", in *Faire l'histoire*, III, pp. 76-93; R. Mandrou, "L'histoire des mentalités, art "Histoire", in *EJ*, vol. VIII, pp. 436-438; H. Martin, *Mentalités médiévales XI-XV siècle*, pp. 7, 10 -17; M. Vovelle, *Idéologie et mentalités*, pp. 254-256.

الاقتصاديّ والتاريخ الاجتماعيّ وتاريخ العقليّات<sup>(66)</sup>. ولم تعد الحياة اليوميّة في المؤلفات التاريخيّة ملتبسة بالتاريخ الاجتماعيّ بل أصبح تاريخ الحياة اليوميّة يعنى بالحياة الحميمة، ويحكى أشياء عن اليد والوجه والخبز والذوق والنوم واليقظة...<sup>(67)</sup>، ويصف الأشياء المألوفة ويظهر «اليوميّ الخفيّ المحتجب»<sup>(68)</sup>، فيطلع على الجوع والوفرة مفكرًا في الفقر والغنى والصراع والأزمة والتحوّل<sup>(69)</sup>، ويكشف أسرار الأرض وطقوس أهلها منشغلا بأفول القمر تغيب معه عادات غذائية وتذهب أسرار<sup>(70)</sup>، ويؤرّخ لذوق وفنّ طبخ<sup>(71)</sup> ويخرج للنور كتباً مدفونة في خزائن المكتبات ووصفات محتجبة في ظلمات المطابخ<sup>(72)</sup>، ويسافر بالقارئ إلى روائع

(66) انظر "Anthropologie historique", in *E.U.II*, pp. 530-544.

للتوسّع في مضامين هذه الاثروبولوجيا انظر المداخل والنصوص الموجودة في *Traité d'Anthropologie historique, philosophies, histoires, cultures*; C. Dieter-Rath, "Alimentation", pp. 231-244.

G. Thuillier, *L'Histoire entre le rêve et la raison. Introduction au métier de l'historien*, p. 17.

(68) انظر ما جاء في، "L'invisible quotidien", *Ibid*, p. 648.

M. Mantanari, *La faim et l'abondance*; (1994). (69)

P. Camporesi, *La terre et la lune*, (1989 v.o). (70)

(71) يعود الفضل إلى ج.ل. فلاندران (J. Flandrin) في التأريخ للذوق الفرنسيّ واكتشاف قيمة نصوص الطبخ والإشراف على بحوث عديدة.

J. L. Flandrin, "La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle", in *Revue de l'Histoire Moderne et Contemporaine* XXX, 1983, pp. 66-83; "Pour une histoire du goût" in *l'Histoire*, 85, 1986, pp. 12-19; "La distinction par le goût" in *Histoire de la vie privée*, (ss la direction de Ph. Ariès. G. Duby", (1987), pp. 267-309; "Le goût a son histoire", in *Autrement, Nourritures* 10, 9, 1989, pp. 56-65; *Chroniques de Platine pour une gastronomie historique* (1992), *Histoire de l'alimentation*, (1998).

*Du manuscrit à la table. Essai sur la cuisine au Moyen-Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*; (1992); J. L. Flandrin, *chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, (1992); B. Laurioux, *le règne de taillevant*, (1997).

الهند وباكستان تفوح في القدور وأغذية في الصين تقطع وتنضد تنضيدا<sup>(73)</sup> وموائد البحر المتوسط تلون ألوانا<sup>(74)</sup> . ويعود به إلى مآدب أوروبا<sup>(75)</sup> وإلى قرابين توقد لها النيران. وخمور تسكب في الكؤوس<sup>(76)</sup> . ولم ينس هذا التاريخ الجديد جهود أوائل أرخوا للطعام والشراب<sup>(77)</sup> فاستغلوا كتبهم وزادوا عليها أشياء<sup>(78)</sup> .

أما الانثربولوجيا فقد طرحت مسائل الطعام والشراب عند تحليلها للتأبو (Tabou) والطوطمية والقربان. وتفكيرها في سلوك الإنسان الديني، وكذلك كان الأمر بالنسبة إلى علم الاجتماع الذي اهتم إلى جانب ذلك بدور الهبة عقدا تبادلياً نفعيةً والمؤكلة طقساً فاعلاً في النسق الاجتماعي<sup>(79)</sup> . ومن بين المقاربات الأولى التي درست الغذاء مقارنة

(73) انظر مثلاً : Asie III, *Savourer, goûter*. (1995)

(74) انظر مثلاً : *Senteurs et odeurs de la Méditerranée* (1998).

(75) انظر مثلاً : B. Laurieux, *le moyen-Âge à table*. (1989)

(76) انظر مثلاً : M. Detienne. J. P. Vernant, *la cuisine du sacrifice en Pays grecs*, (1979); P. Smitt-Pantel, *la cité au banquet*, (1992).

(77) L. Portes F. Ruysen, *Traité de la vigne et de ses produits*, ( 1889); C. Curtel, *la vigne et le vin chez les romains* (1903); A. Maurizo, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours* (1932); A. Gottscholk, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours* (1948).

(78) انظر مثلاً : J. Barrau, *les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire : étologique et ethnologique de l'alimentation* (1983); M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture* (1987); H. Johnson, *Une histoire mondiale du vin: de l'Antiquité à nos jours*, (1990); G. Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, (1998); .

(79) نشير بذلك إلى ملاحظات فرايزر (Frazer). وتحليل ر. سميث (R. Smith) للمحرّمات السامية والطقوس الغذائية القربانية. وإلى تفسير إ. دوركايم (E. Durkheim) في الطوطمية والقربان والوحدة العضوية التي يحققها الأكل معا ويجدها. وإلى ما جاء في تنظيم م. موس (M. Mauss) في الهبة والقربان.

أ. ريشاردز (A. Richards) الوظيفية (fonctionnaliste). بينت الباحثة في *Land Labour* (1932) وفي *Hunger and Work in a Savage Tribe* (1939). *Diet in Northern Rhodesia*، أن الغذاء نسق توالدي لا يخلو من وظيفة تعبيرية وترميز. فالطعام هو المحدد الأساسي للعلاقات الاجتماعية والمنتج للبنى والمؤد للنسق الاجتماعي.

وفي بداية الستينات نشر ر. بارت (R. Barthes) مقالة "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine"<sup>(80)</sup> وبين فيه أن الغذاء، نسق تواصلية، وجسد من الصور، وآداب، ومواقف، وسلوك،، ففتح باب التفكير البنيوي في الطبخ، ولم يكتف بارت بهذا المقال النظري بل أفاد بتحليل دلالي لأغذية وطبخ وذوق غذائي أقنع فيه بأهمية السميائية الغذائية<sup>(81)</sup> فأثر في غيره من الباحثين<sup>(82)</sup>. وفي نفس الفترة (الستينات) بين ك. لفي - ستروس (C. Levi-Strauss) أن الطبخ نسق مثل اللغة. يعبر به المجتمع عن بنيته<sup>(83)</sup> وبين في «الانثروبولوجيا البنيوية، (Anthropologie structurale) أن الطبخ قابل للتحليل وفق عناصره التكوينية. وهي وحدات ذوقية (gustèmes) تنتظم وفق بني تضادية

(80) in *Annales E.S.C.*, n 6, 1961.

(81) *L'empire des signes* (1970); *Mythologies* (1970); "Lecture de Brillat-Savarin", in *Physiologie du goût* (1975)

(82) J. Soler "Sémiotique de la nourriture dans la Bible" in *Annales E.S.C.*, n° 4, 1973, pp. 943-955; *Nouveau actes sémiotiques: Sémiotique gourmande, du goût, entre esthétique et sociabilité*, 55 - 56, 1998.

وقد أعاد ج. مارون (G. Marrone) قراءة بريلا سافران (Brillat-Savarin) في هذا العدد، 9- 28. "Réception et construction de l'objet du goût chez Brillat-Savarin"

*Le cru et le cuit. Mythologiques I* (1964); *Du miel au cendres. Mythologiques II* (83) (1966); *Les origines de manière de table. Mythologiques III* (1968).



وتسمح هذه الوحدات بتحليل طبخ مجتمع ما، وبالتمييز بين طبخ مجتمعين وأكثر. ولقد اقترح منها الوحدات الذوقية التالية: محلي / أجنبي، مركزي / طرفي، حاد / ملس، حامض / حلو، حد أدنى من الطبخ / حد أقصى، مشوي / مسلوق، طازج / جاف<sup>(84)</sup> وفي أسطورياته، (Mythologiques)<sup>(85)</sup> باستثناء، الإنسان العاري، (L'homme nu) الذي لا توجد فيه إشارات إلى الطبخ. اهتم لفي ستروس بالنار عاملاً محوّلًا للطبيعة بانيا للثقافة مولدًا للإنسانية والحضارة، ودرس الطبخ وسيطا بين السماء والأرض، وركّز على ثنائيات نبي / مطبوخ، طازج / عفن، يابس / رطب، صلب / طري، محتوي / حاو، فارغ / ممتلئ، خارجي / داخلي... ووضع الطبخ في مثلث صالح لكلّ الثقافات يقوم على ثنائية طبيعة / ثقافة، ويكون الهواء والماء والنار في هذا المثلث عناصر وسيطة تحويلية. وقد وسّع لفي ستروس من المقولات التصنيفية الثلاث الأصلية إلى أخرى هي المسلوق والمصلي والمطبوخ في البخار والمقدّد والمقلي<sup>(86)</sup>.

ومن البنيويين، اهتمّت م. دولاس (M. Douglas) بالمحرّمات الغذائية التوراتية فصنّفتها حسب مقولات داخل التوراة نفسها استمدتها من تمثّل

(84) *L'Anthropologie structurale*, pp. 99-100.

(85) "La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions", C. Levi-Strauss, *L'origine des manières de table*, p. 411; "La cuisine dont on n'a pas assez souligné qu'avec le langage, elle constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle: pas plus qu'il n'existe aucune qui, d'une façon ou d'une autre, ne fait pas cuire certains de ses aliments" "Le triangle culinaire", in *L'Arc*, 1965, p. 22.

(86) صدر هذا المثلث في *L'Arc*، سنة 1965، انظر نفس الشيء في *Les origines des manières de table*, pp. 396-412.

اليهود للكون<sup>(87)</sup>. وقد اعتبرت في مقارنة بنيوية ثقافية أنّ الذوق ثقافي. وأنّ دراسة الطبخ لا تكون بالاستناد إلى عناصر ثنائية تقابلية معزولة عن إطارها اليوميّ والأسبوعيّ والسنويّ، وجعلت للغذاء سننا تعبّر بها الثقافة عن أحوالها وبنائها<sup>(88)</sup>. أمّا دراسة ج. غودي (J Goody) للغذاء<sup>(89)</sup> ففيها يرتبط فنّ الطبخ وعادات الأكل بإنتاج الغذاء وتوزيعه، فيبني الاقتصاديّ والسياسيّ والاجتماعيّ نسقا يوميا ينمو ويتطوّر. وقد تأثر س. منيل (S. Mennel) بغودي ون إلياس (N. Elias)<sup>(90)</sup> في دراسته للذوق والطبخ مقترحا مقارنة تطوريّة (Développementale)<sup>(91)</sup>. وتأثر ل. مولان (L. Moulin) بالدرسة الثقافية (culturaliste) في دراسته للظاهرة الغذائيّة، فكان لتكوين الشخصية القاعدية وبناء الهويّات وتحولها نصيب الأسد في اهتمامه<sup>(92)</sup>.

---

M. Douglas. *De la souillure* (1970, v.o). (87)

M. Douglas. "Deciphering a Meal" in *Daedus* 101, 1972, pp. 1-82; "Les structures du culinaire" in *Communications* 31, 1979, pp. 145-170;

M. Douglas and M. Nicod, "Taking the Biscuit. The Structure of British Meals" in *New Society*, 30, 1974, pp. 744-747.

J. Goody, *Cuisines, cuisine et classe* (1970, v.o). (89)

<sup>(90)</sup> يعرف س منيل منهجه في دراسة الذوق والطبخ في مقدمة الكتاب. "Le présent ouvrage tente donc d'appliquer à l'histoire de la cuisine et de l'alimentation en France et en Angleterre la démarche "configurationnelle" ou "sociogénétique" d'Elias. Par définition, la sociologie configurationnelle a pour objet le processus d'évolution". S. Mennel, *Français et anglais à table du Moyen-Âge à nos jours*, p. 231, (1985, v.o).

<sup>(91)</sup> انظر إلى جانب هذا الكتاب السابق: S. Mennel, "The Sociology of food: Eating, Diet and Food" in *Current Sociology*, 40, 1992.

<sup>(92)</sup> L. Moulin, *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires* (1975); *les liturgies à table*, (1988).

وتعدّ مقارنة ك. فيشر (C. Fischler) من أهمّ المقاربات، فهي منعرج في تطوّر دراسة الغذاء. اقترح فيشر في كتابه (l'Homnivore) (1990) وفي مقاله (Gastronomie - Gastro-anomie) <sup>(93)</sup> سوسيولوجيا جديدة هي «علم اجتماع الأكل» (La sociologie du mangeur). وقد وضع فيشر «علم اجتماع الأكل» في الإرث الموسي (Maussien) واقترح ربط العلاقة بين علم النفس وعلم الاجتماع والفيزيولوجيا لفهم الظاهرة الغذائية فحقّق في (l'Homnivore) ما دعا إليه أستاذه إ. موران (E. Morin) من الجمع بين الاختصاصات المتعدّدة. فربط تحليل الغذاء بالدين والمعايير والقيم والرموز والطقوس والجسد والانفعال والأحاسيس والتطوّر التاريخي والثبات والتشاقف، وحاول أن يفهم ما يحدّد تصنيف الغذاء إلى ما يؤكل وما لا يؤكل، وربط ذلك بحاجات الإنسان ونفسيته وعقليته، وبيّن أنّ فعل الإدماج (L'acte d'incorporation) ليس فعلاً فيزيولوجياً وحسب، بل هو فعل رمزيّ متخيّل، إذ يعتقد الإنسان أنّ الغذاء يحوّلّه تحويلاً مادياً ونفسياً ورمزياً ويبني هويته. وبيّن ج. ب. بولان <sup>(94)</sup> (J.P.Poulain) أهميّة «حوار الاختصاصات» في دراسته الغذاء واقترح «علم اجتماع غذاء» يعني بالأبعاد الاجتماعية ويدرس الظاهرة الغذائية باعتبارها ظاهرة موضوعيّة. وقد أعاد بولان الاعتبار للوصف يحتاج إليه في الميادين الجديدة التي تحاول تنظيم الواقع <sup>(95)</sup>.

<sup>(93)</sup> "Gastronomie et gastro-anomie: Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne" in *Communications*, 31, 1979, pp. 189-210.

<sup>(94)</sup> J. P. Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, pp. 246-247, (2002).

<sup>(95)</sup> "La description est œuvre scientifique surtout dans un domaine neuf, elle tente d'ordonner le réel", p. 247.

انظر لنفس الكاتب (1985)، *Anthropologie de la cuisine et des manières de table*.

فتحت لنا هذه المقاربات مجال التفكير في الأطعمة والأشربة التي وصفها التراث العربيّ. ونبّهتنا إلى أهمية الحياة الماديّة وقيمة الأشياء الصغيرة، المألوفة. ووسّعت نظرتنا للطبخ. فهو ليس مجرد قطع لأغذية وتبيل وخلط وطهي على النار، بل هو قواعد وطقوس ترتبط بمعتقدات وتحمل دلالات، وسلوك تحكمه معايير وقيم وتصوّرات وتمثّلات. كما أعادت هذه المقاربات الاعتبار في ذهننا إلى الوصف، فليس ثمة من تفاضل في دراسة الحياة الماديّة بين الوصفيّ والتفسيريّ والتأويليّ. فقد يكون الوصف مفيداً إذا ما أردنا أن نحصل على معرفة الشيء نفسه إن كنّا لا نعرف ما هو هذا الشيء. والوصف ضروريّ في إعادة إنتاج عناصر متفرقة مشتّتة مبعثرة في النصوص هنا وهناك، وليس هو عملية سهلة لأنّ في جمع العناصر تنظيمًا وتصنيفًا وترتيبًا، وكثيراً ما يحتاج إلى تفسير الشيء وإدراكه قبل وصفه. وكلّ تعيين للظاهرة بالوصف يتضمّن في حدّ ذاته تأويلاً لها. وكما دفعتنا هذه المقاربات إلى اختيار الوصف مرحلة من مراحل البحث بيّنت لنا أنّ للحركات البسيطة والمواقف الرتيبة والسلوكات المتكرّرة والأشياء الماديّة دلالات ورموزاً. ولا نخفي أنّ ما أورده لفي ستروس عن الوظيفة الرمزيّة للأغذية وما أشار إليه بارت من وظيفة دلالية للأطعمة والأشربة وما جاء به فيشر عن مبدأ الإدماج وج.دوران (G. Durand) عن متخيل الإدماج<sup>(96)</sup> وق.باشلار (G. Bachelard) عن أحلام المادّة<sup>(97)</sup> كلّ ذلك قادنا إلى التأويل. فكان التفكير في الماديّ مغامرة فيها من التساؤل والحيرة والتعقّل ما أشعرنا حيناً بالعجز وحيناً آخر بالظفر لإدراك أمر ما كنّا ندركه. ولا ننكر

G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*. (96)

G. Bachelard, *L'eau et les rêves; la psychanalyse du feu, La terre et la reverie du repos; La terre et les rêveries de la volonté*. (97)

الاستفادة من علم الاجتماع التفاعلي (La sociologie de l'interaction) الذي اهتم بالفريضة الاجتماعية (socialité)، والإناس وأبرز وظيفة، العيش معاً، وأعطى قيمة لمسرحية (théâtralisation) التواصل والتبادل، ومن علم الاجتماع الفهمي (La sociologie compréhensive) الذي اعتبر الفرد المنفرد ونشاطه بمنزلة الوحدة الأساسية. وبين قيمة الرموز أداة تواصلية، ودرس طقوس اليومي (quotidien) وأشار إلى أهمية المسرحية فيه واللعب (Ludique) (98).

ولم نشأ إسقاط منهج من المناهج على موضوعنا واخترنا ألا نثقل عملنا بالتنظير وأن نكتفي بالإحالة على مراجعنا دون تلخيص لها في الهوامش وفضلنا أن تكون معارفنا مستترة في قراءة التراث العربي. ولا يسعنا في هذه الرسالة أن نستغل كل التراث العربي القديم. فليس ذلك من عمل الباحث الفرد وأهم النصوص التي اعتمدنا كتب الطبخ

---

(98) من الدراسات المتأثرة بعلمي الاجتماع التفاعلي والفهمي نذكر: J. P. Corbeau (1991);

*Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger*, thèse d'Etat de sociologie ss la direction de J. Duvignaud, (1991); "Le manger, lieu de socialité. Quelles formes de partage, pour quels types d'aliments?" in *Prévenç* 26, 1994, 1, pp. 203-217; "Goût des sages, sage dégoût, métissage des goûts" in *Le métis culturel, International de l'imaginaire*, 1994, pp. 164-182; "Socialité, sociabilité et sauce toujours" in *Cultures, Nourritures, International de l'imaginaire*, 1997, pp. 69-81;

- M. Maffesoli, *L'ombre de Dionysos pour une sociologie de l'orgie; la société conflictuelle; Le temps des tribus*;

S. Najjar, *Pratiques alimentaires des jerbiens: une étude socioanthropologique* (1993).

والأغذية وهي كثيرة<sup>(99)</sup>. وقد ارتأينا أن نهتم بأهمها فاخترنا فضالة الخوان في طبّيات الطعام والألوان، لابن رزين التجيبي (مريني) وكتاب الطبخ، لابن سيّار الورّاق (بغدادى ت ق 4 هـ) وكتاب الطبخ، لمحمد بن الحسن البغدادي (ت حوالي 632 هـ - 633 هـ) وكتاب الطبخ، لمحمد بن المغرب والأندلس في عصر الموحّدين، لمؤلف مجهول وكنز الفوائد في

(99) يفتح الواحد كتاب الفهرست فيجد في الطبخ كتباً ألفها في قصور بغداد، إبراهيم بن المهدي (ت 224 هـ) وابن ماسويه (ت 243 هـ) وإبراهيم بن العباس الصولي (ت 243 هـ) وعلي بن يحيى المنجم (ت 275 هـ) وأحمد بن الطيّب السرخسي (ت 286 هـ) ومخبرة (ت ق 3 هـ) وجعظة (ت 324 هـ). ويتصفّح القارئ مقال ماكسيم رودنسون فتشده عناوين أخرى ليحيى بن أبي منصور الموصلي (ت 230 هـ) والمسبحي (ت 420 هـ) وابن مسكويه (ت 421 هـ) وابن جزلة (ت 493 هـ). M. Rodinson, Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine, in *Revue des Etudes Islamiques*, 1949, pp. 101-103.  
ابن التديم، الفهرست، ص ص 378 - 379، ذكر كتباً في الشراب والموائد والولائم ص ص 61 - 62.

- نجد في خزائن برلين قائمة تحتوي على أسماء الكتب التالية مرتبة حسب القاب أصحابها ،
- عبد الله بن سعيد أبا قشير (ت 1076 هـ). نظم آداب الأكل، رقم 119 spr 5475.
  - ابن حجر (ت 852 هـ). باب في آداب الضيف والمضيف. (5469 Pet 690).
  - أحمد بن الطيب بن محمد (ت 286 هـ) كتاب الطبخ، رقم 119 spr 5475).
  - يوسف الاسرائيلي أبو الخجاج (ت ؟)، رسالة في الأغذية اللطيفة وترتيبها وكيفيتها، نفس الرقم.
  - عامر الأنيطوطي (ت 1173). ألفية الطعام رقم 119 spr 5475).
  - حسن بن إبراهيم الجبرتي (ت 1188 هـ). الأقوال المعربة عن أحوال الأشربة، نفس الرقم.
  - إبراهيم بن إسحاق الخري (ت 285 هـ). إكرام الضيف، نفس الرقم.
  - محمد بن عبد الله المسبحي الحرّاني (ت 420 هـ). كتاب الطعام والادام، نفس الرقم.
  - تقيّ الدين أبو بكر الخصيني الحسيني (ت 829 هـ). في آداب الأكل والشرب، رقم 1739 we 5468).
  - أبو عمران موسى الدهمراوي (ت 1000 هـ). نزهة القلوب في المأكول والمشروب، رقم 119 pr 5470)، مختصر المنظومة، ضوء الصباح في المأكول الملاح، رقم 1119 spr 5471).
  - حسام الدين الشهيد (ت 536 هـ) كتاب طبخ العصير، نفس الرقم.

تنويع الموائد، لمؤلف مجهول (ملوكي) والوصلة إلى الحبيب في وصف  
الطبّيات والطيب، لابن العديم (أيوبي).

أمّا كتب الأغذية فاخترنا أشهرها وهي .كتاب الأغذية، لاسحاق بن  
سليمان الاسرائيلي (ت بين 341 - 343 هـ) و.كتاب الأغذية، لابن زهر  
(ت 557 هـ) و.كتاب الأغذية، لابن خلسون (أندلسي ت 701 هـ)  
و.كتاب الأغذية، للرندي (أندلسي ت 9 هـ) و.المختار من الأغذية، لابن  
النفيس (ت 687 هـ) و.منافع الأغذية ودفع مضارّها، للرازي (ت  
313 هـ).

وكان لا بدّ من الرجوع إلى كتب الكليات في الطبّ تقرّب إلينا  
الخلفية النظرية التي بنى عليها الأطباء تصوّرهـم للغذاء وتصنيفهـم للأطعمة  
والأشربة وتمدّنا بملاحظات دقيقة في خصائص الأغذية وحفظ الصّحة  
والتدبير، وقد اخترنا منها «رسائل» ابن رشد (ت 595 هـ) .الطبيّة،  
و«قانون» ابن سينا (ت 428 هـ) و«الكامل في الصناعة الطبيّة،  
للمجوسي (ت ق 4 هـ) و«الكليات، لابن رشد و«مدخل، الرازي  
و«مرشده» . كما استفدنا من كتب الصّحة والتدبير ومداواة المرضى مثل  
«التيسير، لابن زهر و«زاد المسافر، و«سياسة الصبيان، لابن الجزّار (ت  
369 هـ) و«كتاب تدبير الحبالى والأطفال والصبيان وحفظ صحتهم  
ومداواة الأمراض العارضة لهم، للبلدي (ت 380 هـ) و«كتاب خلق الجنين  
وتدبير الحبالى والمولودين، لعريب بن سعيد (ت 366 هـ) و«مصالح  
الأبدان والأنفس للبلخي، (ت 322 هـ).

واخترنا مدوّنة بعض المصنّفات المفردة في الطعام والشراب  
والسلوك الغذائيّ مثل «آداب المؤكلة، لبدر الدين الغزّي (ت 984) و«آداب  
النديم، لكشاجم (ت 360) و«رسالة في تحريم الجبن الرومي للطرطوشي،

(ت 520 هـ)، ورسالة في الشارب والمشروب، ورسالة في مدح النبذ وصفة أصحابه للجاحظ، (ت 255 هـ) وفصّ الخواتم فيما قيل في الولائم، لابن طولون (ت 953 هـ) وقطب السرور في وصف الأنبياء والخمور، للرفيق القيرواني (ت 425 هـ) <sup>(100)</sup>، وكتاب الأشربة وذكر اختلاف الناس فيها، لابن قتيبة (ت 276 هـ) واعتمدنا أبواباً وفصولاً ونصوصاً من كتب الأدب مثل الأغاني، للأصفهاني (356 هـ) والبخلاء، والتاج، للجاحظ ورسالة البغدادية، للتوحيدي (ت 414 هـ) وخاصّ الخاصّ، للثعالبي (ت 429 هـ) والعقد الفريد، لابن عبد ربّه (ت 327 هـ) ووعيون الأخبار، لابن قتيبة والفرج بعد الشدة، للقاضي التّوخي (ت 384 هـ) ومحاضرات الأدباء، للراغب الأصبهاني (ت 502 هـ) ومقامات، الهمذاني (ت 398 هـ) والموشى، للوشاء (ت 208 هـ) وغيرها من أمّهات النثر. وليس إهمالنا لنصوص كثيرة من النثر الأدبي ناجماً عن جهلنا بها ولكن إمّا أننا أجبنا النظر في بعضها كـ ألف ليلة وليلة، والإمتاع والمؤانسة، ورسالة الغفران، وغيرها وإمّا أنّ ما في النصوص مالا يستجيب لما التزمنا به من أفكار وإشكاليات.

وكانت الحاجة ماسة إلى كتب اللغة والمعاجم لما في بعضها من جمع لأطعمة العرب وأشربتها، ولما فيها من الشرح المجلي للعناصر التي تكون الأطعمة والأشربة واعتمدنا خاصّة، الغريب المصنّف، لابن سلام الهروي (ت 224 هـ) ووفقه اللغة، للثعالبي وكتاب الألفاظ، لابن السكيت (244 هـ) ولسان العرب، لابن منظور (ت 711 هـ) والمخصّص، لابن سيده (ت 458 هـ).

(100) اعتمدنا الطبعة التونسية وعنوانها اختار من قطب السرور والطبعة السورّية وعنوانها قطب السرور وبين الطبعتين اشتراك في بعض النصوص المحققة واختلاف في البعض الآخر.



ولا غنى في بحثنا عن كتب المسالك والممالك والفلاحة والتجارة والحسبة توسّع دراسة الطبيخ وتفيد بالأغذية المستعملة و ببعض الأنشطة الغذائية اليومية وقد حاولنا أن نستغل أكثرها وأشهرها. لا نأخذ منها إلا ما يستجيب لأهدافنا وقد عوّلنا على كتاب الفلاحة النبطية، لابن وحشية (ت ق 4 هـ) تعويلا. واعتمدنا أكثر ما اعتمدنا من نصوص الحسبة ما ألفه ابن بسّام (ت 542 هـ) والسقطي (ت ق 6 هـ) وابن الاخوة (ت 729 هـ) والشيزري (ت 774 هـ). ولم نستخرج من كتب الرحلة والتاريخ والطبقات والتراجم والسيرة والأخبار إلا ما صلح توظيفه في رسالتنا. ولم تكن قراءة هذه المدونة يسيرة. إذ يقضي الواحد ردحا من الزمن يتصفّحها باحثا عن المعلومات، فلا يجد منها إلا نزرا. فالتاريخ الإسلاميّ هو تاريخ الأحداث الكبرى والرسل والدول والملوك. لا يلتفت إلى حياة الناس العادية إلا عند سرده لأخبار الخصب والجذب والأزمة. ولا يصف من الرسوم والاحتفال إلا ما تعلّق بالبلاط. أمّا التراجم والطبقات والسير فهي أخبار عن الرجال من العلماء والزهاد والمتصوّفة لا تفني إلا بمعلومات قليلة عن سلوكهم الغذائيّ.

وكان من الضروريّ أن نعود إلى القرآن وكتب التفسير ومدونة الحديث والفقه لدراسة ما يسمح الدين بأكله وشربه وما يمنعه. واقتصرنا على بعض التفاسير كجامع البيان، للطبري (ت 310 هـ) وجامع لأحكام القرآن، للقرطبي (ت 671 هـ) ومفاتيح الغيب، للرازي (ت 606 هـ) واعتمدنا خاصة على صحيح البخاري (ت 256 هـ) ومسلم (ت 261 هـ). ورجعنا إلى بعض أمّهات الفقه مثل، الأمّ، للشافعي (ت 204 هـ) وبدائع الصنائع، للكاساني (ت 567 هـ) وحاشية ردّ المحتار، لابن عابدين (ت 1252 هـ) والمحلّي، لابن حزم (ت 456 هـ) والمغني، لابن

قدامة (ت 620 هـ) و.من لا يحضره الفقيه، لابن بابويه (ت 381 هـ).  
ومدنا التراث الديني أيضا بآداب الأكل والشرب والضيافة والدعوة  
والولائم والأضاحي فساعدنا على دراسة سنن الأكل وولائم العبور فوسّعنا  
مدونة الحديث إلى السنن واعتمدنا كتباً مثل، إحياء علوم الدين، للغزالي  
(ت 505 هـ) و.الأدلة الشرعية، لابن مفلح الخبلي (ت 763 هـ) و.المدخل،  
لابن الحاج (ت 737 هـ) و.وسائل الشيعة، للحرّ العاملي (ت 1104 هـ)  
واحتجنا إلى بعض ما في مرايا الملوك والأمراء.

وقد اخترنا أن تقتصر مدونتنا على النشر دون الشعر رغم أهمية  
الخمريات ووصف الطعام، فللمشعر آليات في القراءة ليست من اختصاصنا  
كما أننا لم نعتمد نصوصاً من النشر كثيرة ورد فيها الغذاء موضوعاً  
استعارياً والمأدبة جنساً أدبياً والطعام والشراب عنصري نسق سرديّ.  
وأهملنا مدونة التصوّف والزهد والرقائق والمناقب، فلم يكن همّنا دراسة  
سلوك العلماء والمتصوّفة وأصحاب الكرامات مثلما لم يكن من مشاغلنا  
الالتفات إلى المهمّشين.

وقد ركّزنا على نصوص دون أخرى، فاهتمّنا أكثر ما اهتمّنا  
بتراث العراق والمغرب والأندلس، ولم نستغلّ من التراث الشاميّ  
والمصريّ إلا القليل الذي دعّتنا الحاجة إليه<sup>(101)</sup> ولم نأخذ من نصوص  
المدونة إلا ما أفادنا في الاشكاليات التي طرحنا.

وكان همّنا ونحن نقرأ نصوص التراث أن نعرف :

(101) لم نهتمّ بالتراث الملوكي إلاّ نزرًا قليلاً لأنّ الباحثة الزميلّة رشيدة بالسورور (جامعة  
منوبة - قسم التاريخ) انكبّت على دراسة الغذاء في مصر.

**أولاً ،** ما كان الناس يأكلون ويشربون. وقادنا هذا التساؤل إلى التفكير في تصنيفهم الغذاء ومنزلة مطاعمهم ومشاربهم. والبحث فيما إذا كان الواقع المعيش هو المحدد لهذه المنزلة أم أنها رمزية متخيلة.

**ثانياً ،** كيف كان الناس يأكلون الطعام ويشربون الشراب. وببحثنا هذا التساؤل على طلب قواعد الطبخ وآداب الأكل والشرب، والاهتمام بالنشاط الغذائي اليومي والاحتفالي.

**ثالثاً ،** هل كان المسلمون في سلوكهم الغذائي ومعرفتهم بالاسم والشراب منعزلين عن غيرهم من الثقافات أم نجد تشاقفاً وتشابهاً وثبات عناصر قديمة ؟

وقد ارتأينا أن يشمل عملنا على أبواب أربعة :

في الباب الأول بحثنا في تحديد الدين للغذاء فالإنسان الديني يصنّف غذاءه إلى طاهر ونجس وطيب وخبيث وحلال وحرام وهذا التصنيف هو الذي حدّد اختيار المسلم لأغذية دون أخرى وطبخها وأكلها. وفي تحليلنا للحلال والحرام دُفعنا إلى تنزيل الخبيث والطيب في بيئة العرب. وقد جعلنا هذا الباب فصلين فصلاً في الخبائث وفصلاً في الطيبات، إذ الخبيث والطيب مقولة محدّدة لما يؤكل ويشرب ولما لا يؤكل ولا يشرب. ولما كان الحلال والحرام محدّدين لاختيار الأغذية وتحويلها وكان الإنسان يفكر في غذائه يمتنع عن أشياء ويقبل على أخرى جعلنا هذا الباب قبل دراسة الطبخ الذي يخضع لقواعد الدين وشروط الطهارة.

حاولنا في الباب الثاني أن ندرس الطبخ طلباً لقواعده ورغبة في معرفة ذوق الناس ومنزلة الأغذية التي يحولونها ويأكلونها. يهتمنا في

هذا الباب أن ننظر في الكيفية التي يتصرف بها الناس فيما صنفوه مسموحا بأكله طيبا، وإذ قسمنا هذا الباب إلى فصلين، طعام العرب وطبيخ المسلمين، فلاسباب منها أننا أردنا إعادة إنتاج طعام العرب لأن ما ورد في الدراسات عنه قليل سريع ولا يخلو من أحكام مسبقة على صلة بالموقف من البداوة والانغلاق والجوع، ثم إن طعام العرب يخوّل لنا معرفة الأصول العربية الثابتة ويجعلنا ننطلق من بداية للثقافة التي ندرس. وإذ عنواننا الفصل الثاني طبيخ المسلمين فنحن لا نصف طبيخ كلّ من يسكن دار الإسلام، إنما اقتصرنا على طبيخ العراق ومصر والشام والمغرب والأندلس نستخرج عناصره الأساسية المشتركة ونبحث في الذوق السائد وتحكم ثنائية نبيء / مطبوخ هذا الباب إذ الطبيخ تحويل للنبيء. وارتأينا أن نقسم طعام العرب حسب الأغذية وطبيخ المسلمين حسب مراحل الطبيخ. وكان لا بدّ من الإشارة إلى تحديد الطبيعة والاقتصاد والعادة والتشاقف للطبخ والاكل والذوق.

ولما كانت الأغذية ضارة ونافعة وكان الإنسان لا يشعر بفسادها وصلاحها إلا بعد طبخها وأكلها جعلنا الباب المتعلّق بجسد الاكل والشارب بعد باب الطبيخ وفيه استخرجنا التصنيفية الغذائية الطبية لنقف على تفكير العلماء في الغذاء وموقفهم من الطبيخ وإصلاحهم له.

وكما يصنّف الطعام والشراب إلى حلال وحرام ونجس وخبيث ونبيء ومطبوخ وضارّ ونافع وكريه ولذيذ وقبيح وجميل وغليظ ورقيق يكون فعل الناس الغذائيّ فعّلين أحدهما رتيب مكرّر والآخر خارق، ذلك ما

دعانا في الباب الأخير إلى تناول اليوميّ والاحتفاليّ فطلبنا نشاط الناس  
الرتيب وطعامهم العاديّ وسننهم المألوفة وساءلنا ولانهم ومآديهم. وقد  
اكتفينا في هذا الباب ببعض النصوص والنماذج من السلوك. ولم نشأ  
التعمّق في مجلس الشراب إذ سنخصّص له عملاً مفرداً نستغلّ فيه  
الشعر والنثر، لذلك اكتفينا بالشراب عنصر لذة ولهُو.

لقد أشرف الأستاذ عبد المجيد الشرفي على هذا البحث تصوّراً وتتبعه  
عملاً وشجّعني على المضيّ فيه فإليه شكري...



# **الباب الأول**

**الحلال والحرام**

**في الخبائث والطيبات**





قُلْ لَا أَجِدُ فِيهَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا  
مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ.

الأنعام / 145.



## مقدمة الباب الأول

### الشجرة المحظورة، شجرة الهبوط

سمح الله لآدم وزوجه في الجنة بالاكل الرغد ونهاهما عن شجرة أشار إليها دون أن ينصّ على اسمها أو يدلّ عليها بصفة من الصفات<sup>(1)</sup> وتأول المفسّرون هذه الشجرة مختلفين في نوعها، فقليل «كانت شجرة البرّ وقيل كانت شجرة العنب وقيل كانت شجرة التين»<sup>(2)</sup>. ونظنّ أنّ هذا التمثّل يعود إلى رموز البرّ والعنب والتين في الثقافة الإسلامية زمن نزول الوحي وفي عصر الصحابة والتابعين، وإلى منزلتها في متخيّل المفسّرين أنفسهم. انطلق المسلمون من دنياهم، وفيها يميلون إلى البرّ ويشتهون الخنطة ويقدّسون السنبلة، وتصوروا آدم يأكل في الجنة حبة «ككلى البقرّ ألين من الزبد وأحلى من العسل»<sup>(3)</sup>. وهو حين فعل ذلك، هبط بها إلى الأرض غذاء للبشر ولكنّه حين أكلها في السماء، كان لا يعرف ماذا تكون، وحين رآها في الأرض كشفها له جبريل قائلا : «يا آدم خذها فإنّها سبب

(1) البقرة 2 / 35 - 36 ، «وَقُلْنَا يَا آدَمُ اسْكُنْ أَنْتَ وَزَوْجُكَ الْجَنَّةَ وَكُلَا مِنْهَا رَغَدًا حَيْثُ شِئْتُمَا وَلَا تَقْرَبَا هَذِهِ الشَّجَرَةَ فَتَكُونَا مِنَ الظَّالِمِينَ فَأَزَلَّهُمَا الشَّيْطَانُ عَنْهَا فَأَخْرَجَهُمَا مِمَّا كَانَا فِيهِ».

(2) الطبري، جامع البيان في تأويل القرآن، 1 ص 271، انظر كذلك ، ص 268 - 270.

(3) م.ن، ص 269 ، القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، 1 ص 305.

جوعتك وبها أخرجت من الجنة وبها تحيا في الدنيا وبها تلقى الفتنة أنت وأولادك إلى أن تقوم الساعة. (4).

ربط المتخيل الإسلامي بين الغذاء المحدد لهوية الإنسان، إنسانا يأكل ما يصنع ويصنع ما يعرف ويعلم غيره ما صنعه (6) والثمرة التي ولدت الوعي بالآنا واكتشاف الجسد وحاجاته. وإذا تمثل المسلمون هذه الشجرة سنبله فلأن هذه ترمز إلى الحياة على الأرض، فالهبوط في الأحلام ذو علاقة «بالهضم الحميم، (intimité digestive) و«العجين» (6) (l'élément pâteux).

وإذا نظرنا إلى منزلة الخنطة في الثقافة التي ظهر فيها الوحي، لرأينا عرب ما قبل الإسلام يهدونها إلى آلهتهم (7) ويقدسونها حين يقدسون الأم الكبرى شجرة كانت أو حجارة (8). وكان من يحجّ منهم

---

(4) التعليق: عرائس المجالس، ص 39.

(5) انظر تعلم آدم حرث الأرض وزرعها وصنع الخبز في: م.ن. ص ص 39 - 40.

(6) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 227.

(7) كان العرب يهدون الخنطة لذي الخلصة بأسفل مكة. انظر: الأزرق، أخبار مكة، I، ص 124.

(8) عبت الأم الكبرى من خلال الكتلة الحجرية فالصخر هو رمز الأرض ورمز القمر وكلاهما يرمز إلى الدورة الزراعية التي يمثلها القمح. انظر فراس السواح، لغز عشتار، ص 89، وانظر:

C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p. 493

وليس من قبيل الصدفة أن تكون اللات في الأسطورة حجرة دخل فيها رجل كان يلت السوق للحاج، ابن الكلبي، الأصنام، ص 31. فالسويق طعام يكون من الحبوب تقع هي وصانها في جوف آلهة الخصب.

للاقيصر يلقي مع شعر رأسه قرّة من دقيق الخنطة قربانا للإله<sup>(9)</sup>. ويلتبس رمز دقيق الخنطة برمز الشعر. وللشعر رمز إلى ما يتدفق من رأس الإنسان وإلى قدرته على الفكر والخلق<sup>(10)</sup> وقد يتجسّد هذا الفكر في دقيق الخنطة الذي يحيل على خيرات تهبها السّماء ويحوّلها فكر الإنسان طعاما به يحيا.

وليس غريبا أن يربط المتخيّل الإسلامي ما بين الخنطة وشجرة الهبوط. والحال أنّ السنبلة المختزنة لسرّ الطبيعة وسرّ الحركة الإلهية الكامنة وراءها أنموذج أولي<sup>(11)</sup>. وهذا السرّ الذي لا يعرفه غير الله. علّمه آدم عن طريق جبريل حين لقّنه أسرار الحياة كما علّمته ديميتير (Déméter) لتربتليموس (Triptolème)<sup>(12)</sup>. وكما قاد جبريل آدم الجائع إلى خبز الخنطة. اكتشف انكيدو (Enkidu) الخبز فتحول حين أكله من الحياة

(9) كانت قضاة وخم وجذام مخجّ للاقيصر. انظر: ابن الكلبي، الأصنام، ص 60.

G. Rychmans, *Les religions arabes préislamiques*, p. 9-10.

وذكر جواد علي أنّه كان من عادة بعض قبائل اليمن. إلقاء قرّة من دقيق مع الشعر وذلك أنّ أهل اليمن كانوا إذا حلقوا رؤوسهم بمنى وضع كلّ رجل على رأسه قبضة دقيق. فإذا حلقوا رؤوسهم سقط الشعر مع ذلك الدقيق ويجعلون ذلك الدقيق صدقة. المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، III ص 389.

(10) انظر رمز الشعر في : M.L. Von Franz, *La femme dans les contes de fées*, p. 127.

(11) القمح مقدّس ذو مصدر إلهي. انظر : J. la Rôcheterie, *La symbolologie des rêves. La nature*, pp. 54-55; M.Eliade, *Histoire des croyances et des idées religieuses*, I, p.50; V. Magnien, *Les mystères d'Eleusis*, p.122.

(12) اكتشفت ديميتير زراعة القمح وعلمتها ربيبتها الشاب تربتليموس الذي صنع الخبز. انظر M. Grant, et J. Hazel, *Dictionnaire de la mythologie*, pp. 356-357; N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, p. 574.

البرية إلى الحياة المدنية وغدا كاننا ثقافيا<sup>(13)</sup> فحنطة خبز آدم لا تختلف  
عن حبوب خبز انكيو.

وفي تحديد نوع الشجرة التي أكل منها آدم، قال ابن جريح عن  
بعض الصحابة: «هي شجرة التين، وكذا روى سعيد عن قتادة ولذلك  
تعبّر في الرؤيا بالندامة لأكلها من أجل ندم آدم عليه السلام على  
أكلها»<sup>(14)</sup> ولا يوجد شيء في آيات القرآن يشير إلى أنّ هذه الشجرة  
التي ندم على أكلها آدم هي التين ولا ذكر لهذه الشجرة إلا في سورة التين  
أقسم الله بها في بدايتها<sup>(15)</sup>.

ونعتقد أنّ المسلمين تأثروا بالرموز الدينية الموجودة في الثقافات  
المجاورة. ففي نصوص الفيدا (Veda) نجد الشجرة الكونية المقلوبة تينة  
أصلها ثابت في السماء وأغصانها تتدلى نحو الأرض، يتساقط ثمرها

---

(13) كان انكيو في الملحمة السومرية والأكادية، رفيق جلجامش كانا يفتدي من العشب واللبن  
مثل الحيوان. وحين تحول من الحياة المتوحشة إلى الحضارة اغتذى الخبز وشرب النبيذ  
وكان ذلك بعد أن اكتشف جسده والخبأ والجنس. انظر: فراس السواح، جلجامش، ص 107 - 136، د. اذاز وم. هـ. بوب وف. ور. لينغ، قاموس الآلهة والأساطير في بلاد  
الرافدين وفي الحضارة السورية، ص 67، وانظر تحليل كسان (E. Cassin) لهذا التحول في  
*Le semblable et le différent*, pp. 37-39.

(14) القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، 1، ص 305.

(15) التين 95 / 1.

السري (mystérieux) وتمطر شراب السوما (Soma) رحيق الخلود<sup>(16)</sup>.  
والشجرة الكونية الفيدية المنتجة للسوما هي نفسها شجرة الأفيستا  
(Avesta) الإيرانية المولدة للهوما (Homa)<sup>(17)</sup>. وتمثل شجرة  
التين في الأوبانيشاد (Upanishād) ظهور البراهما في الكون وتقدم  
الخلق عملية هبوطية<sup>(18)</sup>. وترمز التينة إلى المعرفة الإلهية وإلى الحكمة<sup>(19)</sup>.  
وفي إحدى الأساطير الهندية نجد شجرة التين الكونية في حديقة غناء لا  
يدخلها إلا الثور ليرعى عشبها ويمنع فيها الثمر الذي يتحول طعاما فتاكاً  
يقتل آكله. وقد أبى الشيطان إلا أن يقطف تينة فمسح حجارة صلبة<sup>(20)</sup>.

(16) انظر : O. Viennot, *Le culte de l'arbre dans l'Inde Ancienne*, pp. 25, 29, 32, 33.

ويجدر أن نذكر أنه لا يعرف بالضبط ما هو النبات الذي يصنع منه الهوما والصوما وأن  
تمثله من شجرة التين تمثّل من تمثلات عديدة. ذكر إ. بورنوف (E. Burnouf) في *Le vase sacré*  
أنّ السوما تصنع من "tiges nouvelles de l'asclepias acida", p.2. وبين ش.  
ملامود (Ch. Malamoud) الأمر التالي :

"Nous ne savons rien de sûr quant à la nature de cette plante. Du moins =  
sommes-nous certains qu'il s'agit d'une plante qu'il faut aller chercher dans les  
montagnes difficiles d'accès. Il apparaît également qu'au cours de la période  
védique d'autres végétaux ont été reconnus comme substituts acceptables du soma  
originel", "Le soma et sa contrepartie" in *Le ferment divin*, pp. 19-20.

(17) م.ن. ص ص 29 - 30.

(18) انظر ذلك في : G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 397.

(19) انظر : O. Viennot, *Le culte de l'arbre dans l'Inde Ancienne*, pp. 83, 110, 175.  
(20) وتشبه هذه الحديقة العجيبة حديقة نفّاح الهمسريد (Les Hespérides) اليونانية التي  
كانت تشرف عليها هيرا (Héra) أميرة التين تيفون (Thyphon) أن يحرس الشجر وأن  
يمنع الاقتراب منه. ولم يكن قطاف اطلس (Atlas) الثمر لهركلس (Héraclès) دون صراع  
مأسوي مع العملاق. م.ن. ص 84. انظر : م.ن. ص ن : N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, p. 291.

تشبه الجنة في أسطورة الخلق التوراتية الحديقة الهندية وتمائل التينة التي أكلها الشيطان تلك التي تصوّرُها المسلمون سببا في عقاب آدم الذي ندم على أكلها. وقد استوعب المسلمون ما جاء في أسطورة التكوين التوراتية التي غطى فيها آدم وحواء عورتها حين اكتشفاها بورق التين<sup>(21)</sup> فربطوا بين الورق الذي كان لباسا وثمره الشجرة.

أما أولئك الذين تأوّلوا الشجرة كرمة فقد ربطوا بين ما كان ممنوعا في الجنة وما حرّم في الدنيا إذ جعلوا خطيئة آدم في ارتكاب المحظور سببا في حرمانهم من شراب الكرمة<sup>(22)</sup>. ولعلّ اختيار الكرمة لا يختلف عن اختيار السنبله والتينة فقد بقيت الكرمة المقدسة عالقة بمخيل المسلم تدلّ على البستان،<sup>(23)</sup> فتشير إلى الخصب والخيرات وتخيل على الدنيا العريضة،<sup>(24)</sup> التي ظهرت مع آدم حين التهم العنب.

وتبدو الجنة الإسلامية مثل الحديقة الرافدية، تلك التي دخلها جلجامش وقابل فيها سيدوري فتاة الحانة قرب شجرة الكرمة الكونية العجيبة. وآلهة العنب تدعوه إلى مباحج الحياة كما دعت حواء آدم إلى الالتذاذ بالثمرة. فأعرض جلجامش عنها باحثا عن نبات الخلود<sup>(25)</sup>. في حين أقبل آدم. مثل انكيكو. على لذة الحياة وآلامها.

(21) تكوين. III، 7

(22) قال ابن مسعود وابن عباس وسعيد بن جبير وجعدة بن هيرة هي الكرم ولذلك حرّمت علينا الخمر. القرطبي. الجامع لأحكام القرآن، I، ص 305. وقد فسّر وحيد السعفي تأويل الشجرة بالكرم فربطه بمنظومة إسلامية يرتبط فيها عصير هذه الشجرة بالحرام والأكل منها بالخطيئة. العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، ص 100.

(23) ابن سيرين. تفسير الاحلام، ص 438.

(24) م. ن. ص 433.

(25) انظر اللوح العاشر من ملحمة جلجامش في: د. ادزارد وم. هـ. بوب وذ رولينغ، قاموس الآلهة والأساطير، ص 91، Ch. Hirsch, M. et M. Davy, *L'arbre*, pp. 16-17.



ولا يستغرب أن يكون رمز الكرمة في اليهودية والمسيحية أثر في المتخيل الإسلامي. ففيهما الكرمة شجرة الحياة وهي رمز إلى التحول من العماء إلى النظام وتدلّ على الحضارة والإنسان فأول من زرعها نوح بعد أن نجا من الطوفان<sup>(26)</sup>.

وفي بعض النصوص إشارة إلى أن الشجرة التي اقترب منها آدم هي شجرة الكافور<sup>(27)</sup>. ولعلّ ما دعا إلى هذا التمثيل تصوّر آدم يهبط إلى الأرض وعلى رأسه تاج من شجر الجنة<sup>(28)</sup>. يابس ويتحات ورقه فينبث منه الطيب<sup>(29)</sup>. ويختزل الكافور كلّ الروائح العطرة التي ترمز إلى الثقافة. وقد يكون رمز الكافور المستورد من الهند دخل معه مؤثرا في الثقافة الإسلامية. فياض الكافور الخالص لون شيفا (Chiva) ورائحته تنفتح على الإلهي<sup>(30)</sup>.

سواء أكان آدم قطف ثمرة الكرمة أم التينة أم أكل حبّ السنبلة فإنّ هذه ليست إلّا أنواعا تلتقي في كونها نماذج أولية مرتبطة بالزراعة والثقافة. إنّ هذه الأشجار تحتاج إلى يد الإنسان تحرث لها الأرض وتغرسها أو تلقي بذورها وتسقيها وتقطفها أو تحصدّها وتحوّلها بالطبخ دقيقا وخبزا وعصيرا وزيبيا. إنّها خير ما يعبر عن وظيفة آدم في الأرض، هذا الذي نهل من العلم والمعرفة قبل الهبوط ليشقى بالعمل. وأحسن ما يتصل بالكائن الثقافي الذي كان يحيا في الجنة على الفطرة.

(26) تكوين 9، 20 - 21 : انظر رمز الكرمة في، J. Danielou, *Les symboles chrétiens primitifs*, pp. 37, 45-47; C. Gilliot; "Abraham eut-il un regard précamique?" in *Autour du regard*, pp. 47-48; A. Soued, *Les symboles de la Bible*, pp. 118-119.

(27) التعلبي، عرائس الجالس، ص 31.

(28) م. ن. ص 37.

(29) م. ن. ص 31.

(30) انظر ما يتصل برمز الكافور في، *Encyclopédie des symboles*, p. 97.

أكل آدم ثمرة الشجرة فحجل من ربه ودخل في جوفها مختبئاً  
 وحين ناداه ربه يا آدم أين أنت. ؟ <sup>(31)</sup> لينزله إلى الأرض خرج من  
 الشجرة التي تمثلها المسلمون أمّا يولد أبو البشر من رحمها كما ولد ابن  
 الامة الكبرى من كرمه أو تينة أو سنبله <sup>(32)</sup>.

وتشارك هذه الأشجار في رمزها الجنسي. فالكرم دالّ على النساء  
 لانه كالستان شربه وحمله ولذة طعمه. <sup>(33)</sup> وعلى النكاح لانه  
 كالنطفة. <sup>(34)</sup> والاكل من التين يدلّ على كثرة النسل. <sup>(35)</sup> والبذور تدلّ  
 على الولد. <sup>(36)</sup> والحنطة في الفرائش على حب المرأة. <sup>(37)</sup> ولعلّ هذه  
 الرموز الإخصائية والجنسية عامل من العوامل المساهمة في تمثّل نوع  
 الشجرة لأنّ الفعل الأوّل الناتج عن إدماج الغذاء في البدن هو الوعي به  
 وعياً أدّى إلى التوالد وتعمير الأرض. وليس من الصدفة اختيار هذه  
 الأنواع فهي في حضارة الشرق تحمل نفس الدلالات <sup>(38)</sup>.

(31) الطبري. جامع البيان في تأويل القرآن. I ص 237.

(32) تواترت ولادة الآلهة والإنسان. في الأساطير الشرقية. من الشجرة. انظر ،

C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 390; *Les racines de la conscience*, p. 520.

(33) ابن سيرين. تفسير الاحلام. ص 438.

(34) م. ن. ص. ن.

(35) م. ن. ص 441.

(36) م. ن. ص 452.

(37) م. ن. ص 453.

(38) كانت الطقوس الزراعية وطقوس الجنس المقدس وطقوس الشراب متداخلة في حضارة

الشرق وكانت الحبوب والفكاكة والعصير تعبّر عن التواصل بين الغذاء والجنس. كما أنّ

اختيار ورق التين لحجب العورة ينهل من رمز الشجرة القضيبية. انظر هذا الرمز في ،

Ch. Hirsh, M. M. Davy, *L'arbre*, p. 129.

إنَّ اللهَ نهى آدمَ عن الشجرة دون تحديد لنوعها وليست هذه إلا رمزا إلى الكون المنضوي على أسرار الحياة والموت والتجدد ورمزا إلى الإنسان. هذا الكائن العموديّ مثل الشجرة. يولد ولادتها وينمو نموّها ويموت موتها ويتجدد تجددّها ويتحرّك حركتها<sup>(39)</sup>.

كان آدم يجهل ذاتا رأها أنا مغايرة في الشجرة التي بدت مرآة ينعكس فيها أنموذج الإنسان الأوّلي<sup>(40)</sup>. ولما كانت معرفة النفس لاتتمّ إلا عبر وسائط. كانت الثمرة وسيطا يرمز إلى النضج والاكتمال. حين التهمها آدم وعى بذاته شخصا فردا وعى بحواء جسدا مختلفا.

إنَّ الثمرة رمز إلى الوعي الذي انصهر بفعل الأكل. في الكليّة الواعية (Totalité consciente). وبدت الشجرة المحظورة رمزا إلى الذات الكاملة (Soi)<sup>(41)</sup>. الإنسان (Anthropos)<sup>(42)</sup> الذي تحقّق عندما التهم المعرفة<sup>(43)</sup>. إنَّ العين التي أعجبت بلون الثمرة هي القادح على الوعي. والأنف الذي وصله طيب ريحها هو الذي حرّك الرغبة. واليد التي امتدت تنشد قطافها هي الوسيط الحركيّ المهد للعالم الأرضي. والفم الذي التذّ بطعمها هو العضو المستوعب للوعي الوالد

---

(39) انظر العلاقة بين الشجرة والإنسان والكون في: G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 392, 395, 398; ch. Hirsh, M. et M. Davy, *L'arbre*, pp. 14, 57, 70-80; C.G.Jung, *Les racines de la conscience*, pp. 520-522.

(40) كل ما في الكون مرآة يرى الإنسان فيها نفسه : L'image offerte par le miroir est le .

Ch. Hirsh, M. et M. Davy, *L'arbre*, p. 57, reflet de son archétype

(41) الهُوّ اليوناني (Soi) هو الذات الكاملة.

(42) "L'arbre doit-être conçu comme l'anthropos, c'est-à-dire comme le Soi", C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p. 521.

(43) ترمز الشجرة إلى المعرفة والحكمة. انظر : G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 395-398; C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p. 522

الإنسان ناشراً في جسده الشوق والشهوة واللذة. فالغم مرآة الأعضاء المخفية يكشف وجودها فعل الأكل<sup>(44)</sup> فيظهر العورة السبيل إلى الإخصاب. وقد دفعت آدم إلى الوعي غريزة ترمز إليها الحياة - الشيطان<sup>(45)</sup>. فالحيّة الملتصقة بالأرض العارفة لأعماقها<sup>(46)</sup> والشيطان القوة الظلامية الجحيمية كانا وسيطاً يدعو آدم للهبوط. والحيّة الغريزة البسيطة الأولية ليست إلا رمزا إلى الشهوة المتحركة في الإنسان، يغري ذاته<sup>(47)</sup>. وحواء أنيما (Anima) آدم. بدت تلك المرأة الميثية العارفة بأمرار الحياة. حين زينت لآدم الثمرة كانت له واعزا على أن يكتشف نفسه، ولم يكن ذلك ليتحقق لولا الوجود الرمزي للشجرة التي تختزن الطاقة الجنسية<sup>(48)</sup>.

ويعبر إغراء حواء لآدم وتردده، عن الصراع بين الوعي واللاوعي، يعقبه الشعور بالحياة والخطيئة والندم والعقاب المؤبد للشقاء في الأرض

(44) انظر رمز القم في : N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, p. 91. إن الشفويّ

قطب مهيكل للأنثى في علاقته بالعالم S. Lahlou, *Penser, manger*, p. 8.

(45) جاء في تفسير الطبري أنه «لما أراد إبليس أن يستزلهما دخل في جوف الحيّة (...) فلما دخلت الحيّة الجنّة خرج من جوفها إبليس، فأخذ من الشجرة التي نهى الله عنها آدم وزوجته. فجاء بها حواء. فقال انظري إلى هذه الشجرة، ما أطيب ريحها وأطيب طعمها وأحسن لونها! فأخذت حواء فأكلت منها ثم ذهبت بها إلى آدم فقالت، انظر إلى هذه الشجرة! ما أطيب ريحها وأطيب طعمها وأحسن لونها! فأكل منها آدم فبدت لهما سواتهما». جامع البيان، 1، ص 273.

(46) ترمز الحيّة إلى الأرض. انظر: J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves*. La nature, p. 219.

(47) ترمز الحيّة إلى لغريزة، م. ن. ص. ن. بين بول ريكور (Paul Ricœur) أنّ الحيّة تمثل الإسقاط النفسي للشهوة وأنها صورة للمرأة التي هي الشهوة. *Philosophie de la volonté, II, La symbolique du mal*, p. 240

(48) ترمز الشجرة إلى الليبدو (Libido) انظر : J. De la Rocheterie, *La symbologie des rêves*, La nature, p. 34; Ch. Hirsh et M. M. Davy, *L'arbre*, p. 84

بالعمل والكّد والمرض والموت<sup>(49)</sup>. اقترن هذا التصوّر المؤلم لخلق الإنسان وظهور الحياة على الأرض. بالأكل من الشجرة. أي بالتهام الوعي لمحتويات اللاّوعي. ولولا فعل الأكل (La manducation) ما كان الإنسان وما كان ولد وما كانت حواء لتدمي وتحمل<sup>(50)</sup>.

يفتح الأكل من الشجرة المجال لمصير جديد أرادّه الله للإنسان الذي أضحيّ خليفته في الأرض<sup>(51)</sup>. وفيها يرافقه إبليس يذكره بالعصيان والفساد، فانتهاك المحظور الذي تسبّب في هبوط آدم. أعلن عن تأسيس تجربة الشرّ في حياة المسلم على أرض يهدي الله خليفته فيها إلى الانتصار على الشيطان. واتّباع طريق الخير التي حدّدها له. جاعلا دنياه امتحانا وعبورا إلى حياة أخرى يكون فيها الثواب أو العقاب والعود إلى الجنّة أو الحرمان منها. وفي الأرض وضع الله لعباده قيودا تضغط على الغريزة وتخفف من حدّة الشهوة، وبنى لهم حدودا تفصل بين المقدّس والمندس والطاهر والنجس والحلال والحرام. فمتى انصاع المسلم لأوامر الله ونواهيه نجح ومتى خرق القانون الإلهي سقط في الهاوية.

أمّا الشجرة المحظورة في الجنّة فقد أضحت في الدنيا طيّبة حلّالا إذ جعل الله الحبّ والنخيل والأعناب والزيتون والرمان وما في الخدائق من

(49) انظر : الطبري. جامع البيان. I. ص ص 274 - 277.

(50) انظر العلاقة بين الأكل والحمل في : N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, p. 81.

"Il n'existe guère d'autre médiation que la nourriture pour stimuler la fécondation et engrosser le ventre. Tous les phénomènes d'absorption recueillent un symbole de grossesse"

(51) يؤدي العقاب والعفو دورا تطهيريّا ينزع الدنس عن آدم وهما اللذان يؤسسان نظاما

جديدا هو نظام الحياة انظر تحليل هذه الفكرة في : P. Ricœur, *Philosophie de la volonté, II, La symbolique du mal*, pp. 46-49, 73-100

زرع وفاكهة وما في الجّات المعروشات وغير المعروشات طعاما للإنسان<sup>(52)</sup>.

ولم يكتف آدم في الأرض بأكل الأعناب والنخيل بل صنع منها شرابا عجيبا وحرث الأرض وربى الأغنام منها يأكل غذاء طيبا وصاد الأسماك من الماء الطهور واقتفى آثار الوحوش والطيور في الفياضي والغابات سائلا لحوم الطرائد اللذيذة وربّه ينهاء عن كلّ خبيث ينجّسه ويحّثه على أن يتذكّر قوله .ويحلّ لهم الطيّبات ويُحرّم عليهم الخبائث<sup>(53)</sup>.

دعا الله عباده إلى الأكل بما رزقهم حلالا طيبا لا يتجاوزونه إلى الخبيث وجعل حركة غذائهم تعبّر عن طاعتهم له وتقواهم وحذرهم من الشيطان يترصّدهم في رغباتهم يدعوهم إلى خطواته مزينا لهم الممنوع كما زيّنه لأبيهم من قبلهم<sup>(54)</sup>.

والناظر في كلمتي الخبيث والطيب اللتين يدعى المسلم إلى التمييز بينهما في غذائه. يلحظ أنّهما في اللغة تتّسعان إلى معان وتحمّلان وجوها<sup>(55)</sup>. فالطيب اللذيذ والشديّ والزكيّ والصالح والطاهر والحلال، والخبيث الرديء والكريه الطعم النتن الرائحة والمستقذر والفاسد والضارّ

---

(52) الأنعام 6 / 141 - 142. الرعد 13 / 4، المؤمنون 23 / 9، السجدة 32 / 27، عبس

80 24 - 32.

(53) الأعراف 7 / 157.

(54) البقرة 2 / 57، 60، 172، المائدة 5 / 88.

(55) يقول العرب، هذا ماء طيب يريدون العذوبة وإذا قالوا للبرّ والشعير والأرز طيب فإنّما يريدون أنّه وسط وأنّه فوق الدون ويقولون فم طيب الريح وكذلك البرّ يريدون أنّه سليم من النتن [...] ويقولون حلال طيب وهذا لا يحلّ ولا يطيب لك وقد طاب أي حلّ لك، الجاحظ، الحيوان IV، ص 57.

والمذموم والنجس والحرام<sup>(56)</sup>. وتفيدنا هذه المعاني بما يوجد في كلّ الثقافات من تصنيف للعالم المحسوس إلى خبيث ينضوي على كلّ ما هو سلبيّ يكرهه الإنسان ويرفضه ويعتقد أنّه ضارّ. وإلى طيّب يجمع ما هو إيجابيّ ويطلبه الإنسان ويقبله ويتصوّر أنّه نافع. وتضع عبارتا الخبيث والطيبّ المسلم أمام إشكال ناجح عن عموم اللفظتين. فهل الطيّب هو كلّ ما يستطيه مستقبل القرآن ولم يرد تحريمه في الكتاب ؟ وهل الخبيث هو كل ما يستخبثه زيادة على ما حرّم ؟ أم هل الخبيث هو ما حرّم فقط وما سواه طيّب حلال ؟

نظر المفسّرون في الكلمتين وتوزّعت أقوالهم بين شرح لغويّ عامّ وتأويل فيه تخصيص وتدقيق، فتراوح الطيّب عندهم بين اللذيذ الطلق الحلال<sup>(57)</sup> واللذيذ تشتهيهِ النفس ويميل إليه القلب<sup>(58)</sup>. وبين ما ليس بحيرة ولا سائبة ولا وصيلة ولا ميتة ولا دما ولا لحم خنزير ولا ما أهّل به لغير الله<sup>(59)</sup>. فيكون الحرام حسب هذا التفسير هو المرجع في تحديد الخبيث والطيب، فكلّ ما لم يحرمه الله في قرآنه وتشتهيهِ النفس وتمتلكه طيّب حلال<sup>(60)</sup>.

(56) ابن منظور، لسان العرب. مادة طيب وخبيث.

(57) الطبري، جامع البيان في تأويل القرآن، II، ص 81.

(58) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، VI، ج 12، ص 59.

(59) الطبري، جامع البيان في تأويل القرآن، II، ص 80 - 81، القرطبي، الجامع لأحكام

القرآن، VII، ص 198

(60) «قلْ لَا أَجِدُ فِيْمَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا

أَوْ لَحْمَ خَنْزِيرٍ. الْأَنْعَامُ 6 / 145 . ومن الصحابة من استعمل هذه الآية ولم يحرم غير

ما حرّم فيها. انظر ابن عبد البر، التمهيد، I ص 142.

ولكن الثقافة التي نزل فيها الوحي كانت عاملا من العوامل الحاضرة في ذهن مفسر آيات الاحكام وفي ذهن الفقيه الذي ذهب إلى أن الخبائث هي ما كانت العرب تستخبثه، وأن اللفظة في الآي ليست على عمومها<sup>(61)</sup>، فأتسع لفظ الخبائث إلى محرّمات لم ترد في القرآن، اختلف فيها الفقهاء اختلافا يكشف عن مدى تدخل الناسوت في الحياة اليومية محلّلا محرّما.

---

(61) القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VII، ص 300.



## الفصل الأول

في الخبائث



## 1 - الشراب الخبيث

### 1 - 1 - الشراب المقدس

جاء الإسلام في بيئة كان فيها من العرب وثنيون ومجوس وحنفيون ويهود ونصارى، ودخلت فيه شعوب نهاها هذا الدين عن مقدسات ومعتقدات وطقوس. وحتى ندرك ما يميز الإسلام في موقفه من الخمرة ونستوعب السلوك الذي يثبته أوداك الذي ينهى عنه ونفهم مدى استجابة الشعوب الإسلامية لتحريم الشراب، رأينا أن ننظر في منزلة الخمرة ورموزها في ثقافة الشرق.

يرجع الكتاب المقدس زراعة الكرمة واكتشاف الخمرة وتجربة شربها إلى نوح<sup>(1)</sup> فيضيف على الشجرة وثمرها وعصيرها صفة القداسة. ويقترن وجود الشجرة على الأرض بالخير وباستمرار بركة الله الذي يهب الإنسان أرضاً تجود بالكروم<sup>(2)</sup> لتحقيق سعادة البشر الذين يشقون بذولها ونقصان ثمرها والحرمان من خمرها وجفاف الأرض التي تلدها<sup>(3)</sup>.

من الكرمة ينهل العصير بركة فيقترن بالنعمة ويدلّ على الرخاء والبهجة والسرور واللذة<sup>(4)</sup>. ولما كانت الخمرة هبة من هبات الله فإنها

---

(1) تكوين 9 / 10 - 21.

(2) عدد 13 / 23 - 24، تثنية 8 / 7، إشعيا 37 / 30.

(3) إشعيا 5 / 1 - 7، 16 / 10، 24 / 7، 29 / 9، مرثي 2 / 12، موشع 419، يونس

1 / 5، عاموس 5 / 11، ميخا 6 / 15، صفيان 1 / 13.

(4) تكوين 27 / 28، 49 / 11 - 12، مزمو 104 / 15، أمثال 10 / 31، 6 / 31، جامعة

10 / 19، إشعيا 25 / 6 نشيد 1 / 4، 10 / 7، زكريا 10 / 7.

تهدي له وتراق عند تقديم الأضاحي وتسكب في الأعياد والطقوس وتدخل في البواكير التي يُؤتى بها للكهنة<sup>(5)</sup>.

إنّ الكرمة التي وعد بها الله شعبه في التوراة ورعاها إسرائيل ورأى فيها سعادته<sup>(6)</sup> وربط يهوذا عندها جحشه ليفسل بخمرتها لباسه ويلطّخ بدم عنبها ثوبه<sup>(7)</sup>. هي شجرة المسيح الحقّ وأبوه كرامها<sup>(8)</sup>. رحيقها سعادة وفرح يحققه مجيئه وخمرتها دمه المقدّس<sup>(9)</sup> حين يسكب في الأكواب. كلّ فصح، يستحضر المسيحيون يسوع القربان وتسكّر نفوسهم من كلماته<sup>(10)</sup>.

ورغم إباحة العهدين القديم والجديد للخمرة والحثّ على السعادة بشربها وسكبتها في الطقوس الدينية والاحتفال بقداستها، فإنّ إشارات إلى الامتناع عنها تدلّ على موقف متضارب منها، ونهي عن السكر بها يحيل على تعدّد رموزها.

حرّم الريكاييون الخمرة على أنفسهم تميّزا عن الكنعانيين الذين ترمز كرمتهم إلى الزراعة، فقد أعرضوا عنها إعراضهم عن تشييد البيت

---

(5) لاويين 23 / 18، 25 / 11، عدد 15 / 5، 10 / 18، 12 / 29، 17 - 39، تثنية 18 / 4،

2 أيّام 31 / 5.

(6) تكوين 49 / 11 - 12.

(7) تكوين 49 / 11 - 12.

(8) يوحنا 15 / 1.

(9) مرقس 14 / 24.

(10) انظر إلى ما يتصل قربان يسوع ورمز دمه في س - الديابلي الميساوي. «الغذاء في الكتاب المقدّس»، حوليات الجامعة التونسية، 39، 1995، ص ص 131، 132.

O. Clément, "Le repas et le partage dans la pâque orthodoxe", in *La table et le partage*, pp. 171-178.

وغرس الكرم وزرع الحقل<sup>(11)</sup>. وامتنع الذراء عن شربها تعبيراً عن إيمانهم وتعبدهم وتكريس حياتهم لله. فقد قال الرب لموسى : «أَوْصِ بَنِي إِسْرَائِيلَ وَقُلْ لَهُمْ : أَيُّ رَجُلٍ أَوْ أَمْرَةٍ تَعْهَدُ بِنَذْرٍ خَاصٍّ يَتَنَكَّرُ فِيهِ لِلرَّبِّ، فَلْيَمْتَنِعْ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمُسْكِرِ أَوْ تَقْيِيعِ الْعِنَبِ، وَلَا يَأْكُلْ عِنَبًا رَطْبًا وَلَا يَابَسًا. لَا يَذُقْ كُلَّ أَيَّامِ نَذْرِهِ شَيْئًا مِنْ نِتَاجِ الْكُرْمَةِ حَتَّى بُذُورِ الْعِنَبِ وَقَشَرِهِ»<sup>(12)</sup>.

ولعل الامتناع عن الكرمة وثمرها وخمرتها هو من قبيل الإعراض عن الدنيا ومباهجها والتعبير عن الدخول في حالة تبَتَل ونسك. وقد يكون الامتناع، إذا طلب فهمه في ضوء العناصر الأخرى المكوّنة لشريعة النذير، رمزا إلى الابتعاد عن الاختمار، هذا المبدأ الغامض الملتغز الذي يدلّ على الشرّ والعنف والفوضى إذ يرمز إلى الانحلال والتعفن والفساد من جهة، ويتصلّ بالتحول يبعث من الموت الحياة من جهة أخرى<sup>(13)</sup> فكما يعتبر التخمر مقدّساً قداسة الحياة والتجدّد والخلود يكون رجسا محيلاً على الموت يتجنّبه النذير الذي «يَكُونُ كُلَّ أَيَّامِ نَذْرِهِ مَقْدَسًا لِلرَّبِّ»<sup>(14)</sup> تجنّبه جثّة الميت المحيل على الانحلال والتعفن<sup>(15)</sup>. وكما يفرض التعبد والتعبير عن المقدّس سكب الخمرة واحتساء كؤوسها، تمنع الممارسة الدينيّة اللاويين، عند دخولهم الهيكل، من شربها حتّى يميّزوا بين النجس والطاهر ويكونوا قادرين على تعليم غيرهم الشرائع والفرائض. ويعاقب خارق هذا الحظر

(11) إرميا 35 / 6 - 11، 12 - 17.

(12) عدد 6 / 2 - 4.

(13) انظر M. Courtois, "Les ferments de la Bible", in *Le ferment divin*, pp. 69, 71-72.

(14) عدد 6 / 8.

(15) عدد 6 / 6 - 12.

بالموت لارتكابه المدنس<sup>(16)</sup>. ويغضب الرب لفجور بني إسرائيل، الذين سلبت الخمرة المعتقة والجديدة عقولهم<sup>(17)</sup>. ويتوعد الساعين وراء المسكر المدمنين الشراب ويذكّرهم بالفقر والشقاء والشكوى والجراح<sup>(18)</sup>.

إن الإفراط في الشراب مدموم لأن السكر يؤدي إلى الخلاعة والتسكك والعنف ويؤدي حياة الروح<sup>(19)</sup> ويعرض الإنسان للخجل والسخرية والخمول ويؤدي إلى غضب الله الذي يسقي المدمن من كأس الغضب في العالم الآخر<sup>(20)</sup>، لذلك تعفّف المتبتلون في الكنائس عن الخمرة وحرّموها على أنفسهم<sup>(21)</sup> وعزم دانيال ألا يتنجّس بها<sup>(22)</sup> وامتنع عنها المستحضرون لتتشف إسرائيل وتقربه من الله<sup>(23)</sup>.

ويمنع الملوك والعظماء من إدمان السكر حتّى لا ينسوا الشريعة فيجورون ويظلمون البائسين<sup>(24)</sup>. وترفض خمرة الوثنيين الذين كانت بلادهم، وكر الشياطين، ومأوى الأرواح النجسة، ويُعدّل عن شرابهم المنكر الذي جنتّ شعوب بحرّته<sup>(25)</sup>.

(16) لاويين 10 / 8 - 10، حزقيال 44 / 21.

(17) هوشع 4 / 11.

(18) إشعيا 5 / 11 - 13، 28 / 1.

(19) أمثال 21 / 17، 23 / 20، 30.

(20) أمثال 21 / 17، مزمور 31 / 30 - 31، 19 / 2، أفسس 5 / 8.

(21) إشعيا 19 / 4، 29 / 10، إرميا 13 / 13، 25 / 27، 51 / 7، يونس 1 / 5، حبقوق 15 / 2.

(22) تيموثاوس 5 / 23.

(23) دانيال 1 / 8.

(24) أمثال 31 / 4.

(25) إرميا 51 / 2 - 7، رؤيا 17 / 2، 18 / 3. انظر: Ch. Serfass, *Le vin dans la Bible*.

pp. 81-83

إنّ الخمرة المقدّسة، في بعض إصحاحات الكتاب المقدّس، تتحوّل إلى حياة تلسع، وأفعاون يلذع، حين تسري في عروق صاحبها يتحوّل الواضح أمام المرء غامضا غريبا والمستقيم ملتويا<sup>(26)</sup> فيفقد شاربها رشده كما فقد نوح وعيه عندما لعبت الخمرة برأسه فتعرّى داخل خيمته فشاهد حامّ عربي أبيه ولعنّ أشدّ لعنة<sup>(27)</sup>، ويعمى السكران عمى لوط حين سقطته ابتناه الخمر ضاجعهما<sup>(28)</sup>، فالسكر رمز لعمى النفس، يحول دون الوضوح ويسقط في العتمة. وتحتّ الخمرة على الترنّج والتمايل والتغيّر والارتعاش والاهتزاز والتذبذب والتحرّج والتعرج،<sup>(29)</sup> فتغمض الطرق وتتشابك الحدود وتتداخل الأشكال ويختلط المقدّس والمدنس والطاهر والنجس فيسقط الإنسان في ملكوت الشيطان<sup>(30)</sup>.

بدأت الخمرة في الكتاب المقدّس رمزا متناقض الدلالة فكما دلّت على الحياة أشارت إلى الفساد والموت، وكما اقترنت بالمعرفة الإلهية والحكمة والنور<sup>(31)</sup> التصقت بالعمى والجهل. وكما اتّصلت بالانسجام والاتّحاد أحالت على الفوضى والعنف، وكما رمزّت إلى الطاعة والتعبّد دلّت على العصيان.

ليست الخمرة في عينيها شرابا مدنسا، بل هي في اليهودية مقدّسة : يقدّس الأقباط أولى الأغباب المختمرة يهدونها للربّ صباحا

(26) أمثال 23 / 31 - 33.

(27) تكوين 9 / 20 - 27.

(28) تكوين 19 / 30 - 38.

M. Courtois, "Les ferments interdits dans la Bible", in *Le ferment divin*, p. 71 (29)

(30) انظر م. ن. ص. ن.

(31) انظر م. ن. ص. ن.

مصاء ويسكبونها في زوايا الهيكل الأربع<sup>(32)</sup>. ويقدّس اليهود الخمرة الخالصة يغمسون فيها خبزهم<sup>(33)</sup> ويسكبونها في أكواب فصّحهم<sup>(34)</sup> ويستغربون مَنْ لا يشربها استغرابهم من يوحنا المعمدان الذي يسكنه الشيطان في رأيهم<sup>(35)</sup>. ولكنّ المقدّس، عندما يولّد العنف، يتحوّل إلى مدّنس مرفوض. وحتىّ تبقى الخمرة مقدّسة، يراقب الدين شربها ويحدّد الكميّة المسموح بها وينظّم طقوس استعمالها.

تحافظ المسيحيّة على قداسة الخمرة وتعطيها بعدا جديدا إذ تصبح كل قطرة من قطراتها بعضا من نفس المسيح يسعى شاربها إلى الاتحاد برّبّه والخلود في ملكوت الله.

ولا تختلف الأساطير الشرقية عمّا في سفر التكوين من ربط لاكتشاف الخمرة بفعل خارق وتدخل إلهيّ ولظهور الكرمة بالحضارة والزراعة. مصدر عيش الإنسان<sup>(36)</sup>. وإذا كان الكتاب المقدّس أرجع اكتشاف الكرمة إلى نوح، فإنّ الأساطير السومريّة ترجعه إلى جلجامش واليونانيّة إلى ديونيزوس (Dionysos) واللاتينية إلى باكوس (Bacchus) والليبية إلى أمون (Ammon) والمصريّة إلى أوزيريس (Osiris) والكنعانيّة

(32) انظر ذلك في : L. Charpentier, *Le mystère du vin*, p. 76

(33) انظر م. ن. ص 77.

(34) انظر سهام الذبّابي المساوي، «الغذاء في الكتاب المقدّس»، حوليات الجامعة التونسيّة 39، ص 131.

(35) انظر ذلك في : L. Charpentier, *Le mystère du vin*, p. 81

(36) انظر : L. Charpentier, *Le mystère du vin*, pp. 28-31, 41; J F Gautier, *Histoire du vin*, pp. 8-11; M. Courtois, "Les ferments interdits" in *Le ferment divin*, pp. 64-65; J.J. Glassner, "Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie Ancienne" in *Le ferment divin*, p. 136.



إلى مولوك (Moloch) والأرمنية إلى سباندراميت (Spandaramet) والغيدية إلى سوما<sup>(37)</sup>.

وتبدو علاقة الخمرة بالدم وطيدة في ثقافة الشرق الأدنى<sup>(38)</sup>. فقبل أن تصبح دم المسيح، كانت دم ديونيزوس<sup>(39)</sup> الباعث في الجسد الحياة وفي النفس الخلود، ترمز خمرة إلى الإلهي الذي يتجلى في شتى مظاهر حياة النبات وتدلّ على اكتمالها<sup>(40)</sup>. ومن الدم والأرض خلق الإنسان في سومر فكانت آلهة الأرض والخصب، الأم الكبرى كرمة ورقتها رمز الحياة<sup>(41)</sup> وخمرتها رمز النفس التي كانت دما، انتقلت قداسته إلى الشراب يسكه السومريّ يومياً قربانا للآلهة تذكراً للفعل البدني<sup>(42)</sup>.

كانت الأنبذة والخمور في العراق القديم شراب الآلهة. لا تجتمع إلا حوله منبسطة مبهجة لتتخذ القرارات الكبرى<sup>(43)</sup>. ولم تكن عشتار الأم الكرمة بالحفاظ على أسرار الحياة بل جعلت سيدوري (Siduri) على

---

(37) انظر : R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité* pp. 30-34; J. F. Gautier, *Histoire du vin*, pp. 12-25; H. Jeanmaire, *Dionysos*, p. 101.

(38) انظر : J. F. Gautier, *Histoire du vin*, p. 25.

(39) م. ن. ص ص 25 - 26.

(40) انظر ذلك في : H. Jeanmaire, *Dionysos*, p. 27.

(41) L. Charpentier, *Le mystère du vin*, p. 37; M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, p. 244.

(42) انظر هذا الطقس في : C. Léonard, *Les sumériens*, p. 129; J.J. Glassner, "Les dieux, et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie Ancienne" in *Le ferment divin*, p. 135.

(43) "La consommation en commun de boissons alcoolisées est l'activité autour de la quelle se structure le concile divin, cette assemblée suprême où se prennent toutes les grandes résolutions, où sont rendus tous les verdicts qui engagent l'univers entier"

م. ن. ص 134

الحانة آلهة<sup>(44)</sup> وكانت للنبذ آلهته سيريس (Siris) وللخمرة آلهتها جشتين أو جشتينانا (Gestin - Gestinana)<sup>(45)</sup>.

وكان شراب السوما الهندي والهوما الفارسي إلهين يجودان بالاستنارة إذ فيهما قوة الشمس النورانية المحيية والمولدة ويطهران النفس المتشوقة إلى السماء، يقدّمان في الطقوس الدينية ويشربان فيحققان السكر والخلود ويولّدان سلطة خارقة، فهما مصدر كلّ حياة على الأرض وأصل كلّ خصب<sup>(46)</sup>. ولقد احتلت شعيرة الهوما، في الديانة الأخمينية مكانة هامة وبقي هذا الشراب الذهبيّ المشرق المؤدّ لازدهار الحياة الطارد للموت مقدّسا<sup>(47)</sup>. فهذا الشراب الذي كان يقرب إلى الآلهة، يعزى إليه إهلاك الشياطين لأنّه أقوى عنصر في القرابين<sup>(48)</sup>. وهذا الشراب يصنع من غصن نبات الهوما المقدّس الذي قدّمه بروزهازيو لزوجته يحمل كيان الطفل الروحانيّ فما إن مزجه الرجل باللبن وشربه هو وامراته حتى حملت وليدا هو زارافوشترا (زرادشت)<sup>(49)</sup>.

لم يكن الموقف من الشراب إيجابيا دائما فكما تفرض العبادة سكب الكؤوس وشربها على أنخاب الآلهة، تمنع الخمرة في بعض الطقوس أو عن

44) انظر G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 298; M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, p. 244.

45) J. J. Glassner, "Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie, Ancienne" in *Le ferment divin*, p. 143; E. Burnouf, *Le vase sacré*, pp. 2-64; G. Dumézil, *Le festin de l'immortalité*, p. 32; Ph. Félice, *Poisons sacrés, ivresses divines*, pp. 50-52.

46) Ifraf, *Histoire universelle des chiffres*, II, p. 162; *Encyclopédie des symboles*, p. 643; O. Viennot, *Le culte de l'arbre dans l'Inde Ancienne*, pp. 25-30; 56-57.

47) M. Eliade, *Histoire des croyances et des idées religieuses*, I, p. 337. انظر

48) أبو القاسم الفردوسي. الشاهنامه. ص 297.

49) سليمان مظهر. قصة الديانات. ص 281.

بعض الأشخاص. فلقد حظرت على كهنة معبد الشمس في هيليوبوليس (Héliopolis) المصرية، وعلى المتدربين على الأسرار الدينية في شعيرة ميثرا (Mithra) الفارسية، وعلى المتحقيين بالمذهب الفيشاغوري، ومنعت في قرطاج على العبيد والجنود والقضاة طلباً لتمام العقل والحركة<sup>(50)</sup>. كما حذر زرادشت من شراب الهوما طالباً من أهورا مزدا (Ahura Mazda) أن يقضي على طقوس ألفها الناس وشراب أكثرها منه. ولم يثر زرادشت على الشراب نفسه، رغم نعته له بالمستقذر عند غضبه، ولكنه منع الإفراط في الهوما وطقوس العريضة (Orgie)<sup>(51)</sup> وحرّم السكر<sup>(52)</sup>. ورغم هذا الموقف بقي الهوما في الزرادشتية رحيق الخلود. يشرب الكهّان الباحثون عن حالة الماغا (Maga)، حالة الافتتان والانتشاء الصوفي، ويقبل عليه المقرّب من أهورا مزدا طلباً لمنزلة إلهية<sup>(53)</sup>. وفي الهند الفيدية والبراهمانية كان السكر مذموماً ولم يكن الناس يشربون السوما خارج الطقوس السوموية. ففي النصوص القديمة منع هذا الشراب لإسقاطه شاربّه في الخطيئة ومنعه من تمام العقل وضبط النفس، وفي قوانين مانو عدّ الإقبال على الشراب المقدّس شرّاً وإثماً جسيماً، وفيها الشراب المسكر نجس<sup>(54)</sup>.

(50) انظر ، R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 208-209, 233.

(51) انظر ، M. Eliade, *Histoire des croyances et des idées religieuses*, I, 320, 325.

(52) التعالبي، غرر ملوك الفرس، ص 261.

(53) م. ن. ص ص 329, 330.

(54) Ch. Malamoud, "Le soma et sa contrepartie", in *Le ferment divin*, pp. 21-22.

ذَمَّ الإقبال الشديد على الخمرة والنبيذ في بلاد الرافدين، ورَفَضَ المدمن السكر وأقصى وكره<sup>(56)</sup> لأنه يفقد عقله فيرتكب الحرام<sup>(56)</sup>. وتعبّر أسطورة إنكي (Enki) وإنانا (Inana) عن الوجه السلبي للخمرة فقد لعبت برأس إنكي فتغلى عن نواميس الحضارة إلى إنانا. فتحوّلت هذه النواميس إلى أوروک (Uruk) السومرية. بعد أن كانت حكرًا على مدينة إريدو (Eridu)، وعندما صحا إنكي من سكرته أدرك فداحة الخطأ الذي ارتكبه<sup>(57)</sup>. لم تكن الشرائع الرافدية تسمح إلا بالسكر المنظم الخاضع لقوانين الحانة. فضاء اللذة، تنظم فيه الطقوسُ الشرابَ وتطبعه بطابع قدسي<sup>(58)</sup> ويحرّم قانون حمورابي على الكاهنة دخول الحانة، وإن هي فعلت تحرق حيّة<sup>(59)</sup>.

التصقت الخمرة بديونيزوس وانتشرت شعيرته في الشرق الأدنى والبحر الأبيض المتوسط. وكانت ديانتها في بلاد الإغريق والرومان متغلغلة في النفوس ومتبعة<sup>(60)</sup>. يرتدي هذا الإله أقنعة متعددة وتكتسي حياته

(55) نجد هذا الموقف في أسطورة نزول عشتار إلى الجحيم انظر: J. J. Glassner, "Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie Ancienne" in *Le ferment divin*, p. 138.

(56) تشير بعض الأساطير السومرية إلى علاقة جنسية بالحرَم ناجمة عن افراط في الشراب انظر: م. ن ص 140.

(57) انظر هذه الأسطورة في: فرانس السّواح. الأسطورة والمعنى. ص ص 117 - 125، جلجا J.Bottéro et S. N Kramer, *Lorsque les dieux faisaient l'homme*, pp. 16 - 15 مشر 230-234.

(58) تنظم الطقوس العشائرية في معبد نيبور (Nippur) الشراب وتسهر عليه صاحبة الحانة سيدوري

J.J Glassner, "Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie Ancienne" in *Le ferment divin*, pp. 139, 140, 142.

(59) م. ن. ص 140.

(60) انظر كلّ ما يتصل بديونيزوس وباقوس في H. Jeanmaire, *Dionysos*.

غموضاً كبيراً فقد ولد إنساناً إلهياً واختار أن يهيم في الفضاء الواسع ولكنه يوجد في نفس الوقت داخل المدينة يحضر مآدبها ومجالس شرابها ويسهر على طقوس العريضة<sup>(61)</sup>.

يلغي ديونيزوس الحواجز بين الإلهي والإنساني والطبيعي والثقافي. عندما ينهل من خمرته الناس، تختلط أعمارهم وتتداخل ويغيب اختلافهم الجنسي فتلغى الحواجز بين الأنا والآخر وينتصر ديونيزوس على المغايرة ويلقي بالإنسان في تجربة الرغبة والشوق التي يجتمع فيها العنف واللذة فيحاذي السكر المتعة الجنسية. وتعبّر طقوس العريضة عن الهيجان الحاد الذي يجعل من كلّ محتفل ينقضّ على الثور أكلاً جسد الإله، ومن كلّ ساكب الخمرة في كوب شارباً دمه، ومن كلّ ممارس للجنس مكتسباً قضيبه فتغيب الحدود الفاصلة بين الإله والمحتفلين الذين يدمجونه في ذواتهم.

يبدو ديونيزوس في الآن نفسه باعثاً على الفساد والعنف وخرق حدود النظام وحارساً أميناً للقوانين الإلهية فهو يجمع بين منطقتين، منطق العقل ومنطق الجنون، مغلباً الجنون على العقل لأنه يعبر عن الحركة تولّد الحياة والتجدّد ويحدّد هوية الإنسان الذي لا تكون حياته نظاماً هادناً واعتدالاً مستمراً، بل يكون فيها من الحركة والعنف المؤسسين ما يُجدّد الروابط الاجتماعية. وترمز خمرته إلى القدرة الإلهية التحويلية، إذ بالشراب تتحوّل الذات من عاقلة إلى شهوية عشقية، وبه يلغى الجسد

---

(61) طقوس العريضة (Orgie) هي احتفال بديونيزوس أو باكوس، يقوم على الإفراط في الأكل وشرب الخمرة والانغماس في اللذة الجنسية ويتصل بأسرار الإله. انظر تحليل هذه الطقوس وتوظيف علم

= الاجتماع لمفهوم العريضة في M. Maffesoli, *L'ombre de Dionysos. Contribution à une sociologie de l'orgie.*

وتنعتق الروح المتحدة مع ديونيزوس والمتحوّلة نحوًا صوفيًا. وكما في خمرته ما يرمز إلى الأرض وأسرارها وتجديدها، فيها ما يحيل على الارتفاع إلى عالم السماء فقد بدا ديونيزوس إلهاً مجتّحاً<sup>(62)</sup>.

ورغم انتشار الديونيسيّة وطقوس العريضة في اليونان فإنّ هذه الديانة تقابل الأبولوجيّة وتعتبر شعائرها خارقة القوانين والشرائع حتّى أنّ ملك طيبة (Thèbes) كان يخشى قدوم دينيزوس إلى مدينته ويعارض تأسيس شعيرته فيها<sup>(63)</sup> كما عبّر بيرسي (Persée) ابن زيوس (Zeus) عن موقف محافظ من الخمرة وطقوس العريضة ملقياً بتمثال ديونيزوس في بحيرة ليرن (Lerne)<sup>(64)</sup>.

لم يكن سلوك الشراب في الحضارتين اليونانيّة والرومانيّة سلوكاً عفويّاً تلقائيّاً. بل كان منظّماً خاضعاً لمراقبة اللذة والضغط على العنف. ولم تكن الشعيرة الديونيسيّة نفسها خالية من الطقوس الذي ينظّمها ويكسبها دلالتها الاجتماعيّة والدينيّة. ولم تلغ الديانة الهلينيّة (Hellénistique) هذه الشعيرة وبقي شرب الخمرة فعلاً دينيّاً يقنّنه السمبوزيوم (Symposium)<sup>(65)</sup> ويرفض الإدمان والعريضة ولا يكون

(62) انظر G. Balandier, *Le désordre*, pp. 130-134; L. Charpentier, *Le mystère du vin*, pp. 44-46; A. J. Festugière, *Etudes de religion grèque et hellénistique*, pp. 13-81; R. Girard, *La violence et le sacré*, pp. 191-199; M. Maffesoli, *L'ombre de Dionysos*, pp. 190-191.

(63) انظر N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, p. 475.

(64) انظر M. Grant et J. Hazel, *Dictionnaire de la mythologie*, p. 288.

(65) السمبوزيوم (Symposium) والسمبوزيون (Symposion) هو مجلس شراب طقسي يكون بعد مأدبة دينيّة انظر F. Lissarague et P. Smitt - Pantel, "Partage et communauté: dans les banquets grecs" in *La table et le partage*, pp. 158-159; O. Murray, "Les règles du symposion ou comment problématiser le plaisir" in *La sociabilité à Table*, pp. 65-68; P. Smitt - Pantel, "Symposion: banquets, orgies et transgressions" *ibid*, pp. 49-53; M. Vetta, "La culture du symposion" in *Histoire de l'alimentation*, pp. 167-182.

الانقضاء على ديونيزوس الثور بعد السكر بل يكون شرب الخمرة بعد تقديم القربان، يتخلص ذابحوه من العنف المهدّد ويطردونه لحظة أكله في المادبة الطقسيّة.

لم تكن الشعيرة الديونيسيّة مقتصورة على اليونان والرومان. فأنّى وجدت عبادة ديونيزوس. حضرت طقوس العريضة ولازم الشراب الجنس ليعبرّا عن تقديس الحياة والتجدّد والالتحام مع روح الخصوبة. وليست الطقوس التمزّجية السومريّة غير طقوس عريضة ديونيسيّة<sup>(66)</sup>.

ولم يكن العرب قبل الإسلام يجهلون ديونيزوس وشعائره، فقد ذكر المؤلفون الإغريق معرفة العرب به<sup>(67)</sup> وكشفت الحفريات عبادتهم له<sup>(68)</sup>. ولا نستغرب ذلك فقد تشابهت الآلهة الشرقيّة وتماثلت الآلهة الساميّة واشترك العرب والنبط والصفويون في الآلهة والطقوس<sup>(69)</sup> بل واعتبرت مملكة النبط عربيّة<sup>(70)</sup>.

---

(66) انظر فراس السوّاح، الأسطورة والمعنى، ص 179، لغز عشتار، ص 188.

(67) انظر ذلك في رنية ديسو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 115، G. Garbini، "L'art et la pensée chez les anciens yéménites"، in *l'Arabie du Sud*, I, p. 238; M. Rodinson، "La lune chez les arabes et dans l'Islam"، in *La lune, mythes et rites*, p. 156.

G. Garbini، "L'art et la pensée chez les anciens yéménites" in *l'Arabie du Sud*, I, (68 pp. 235-238, M. Rodinson، "La lune chez les arabes et dans l'Islam" in *La lune, mythes et rites*, p. 156.

(69) انظر رنية ديسو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 21، 115، 116، جواد علي، المفضل في تاريخ العرب قبل الإسلام، III، ص 152، VI، ص 219 وما يليها، وانظر، V. Colombo، "Nabatéens et palmyréniens"، in *l'Arabie avant l'Islam*, pp. 93-110.

والصفويون، قبائل عربيّة سامية جنوبيّة هاجرت من مناطق حضريّة واستقرّت في بادية الشام وما حولها [...] اشتق اسمها من جبل الصف أو الصفاء (جنوب شرق دمشق). أحمد عطية الله، القاموس الاسلامي، IV، ص 292.

(70) جواد علي، المفضل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 5، 142.

كانت السويداء <sup>(71)</sup> مدينة نبطية من مدن الكورة العربية <sup>(72)</sup>. وكان يطلق عليها اسم ديونيسيّاس، (Dionysias) تمجيدا للاله النبطي دوزاريس (Dusares) وهو دوشرا وذو الشرى <sup>(73)</sup>. وفي أذرعات <sup>(74)</sup> وبصرى <sup>(75)</sup> كانت تقام حفلات كبيرة لدوزاريس يطلقون عليها الدوزاريات (Actia Dusaria) <sup>(76)</sup> وكانت مدينة البتراء عاصمة لعبادته <sup>(77)</sup>.

وقد أخذ الصفويون الذين كانت آلهتهم عربية عن الأنباط عبادة دوزاريس <sup>(78)</sup>. وورد في الأخبار عن فترة ما قبل الإسلام أنّ لبنى الحارث بن يشكر بن مبشر من الأزد صنم يقال له ذو الشرى <sup>(79)</sup> ونفس الصنم كان لدوس بالسراة <sup>(80)</sup>. وذكر رنيه ديستو أنّ دوزاريس هو أورتيال (Oratal) العرب <sup>(81)</sup>. والظاهر أنّ مصدر ديستو يونانيّ إذ أشار هيرودوت (Hérodote) (ت 420 ق م) إلى أنّ العرب

71) هي قرية بحوران من نواحي دمشق انظر ياقوت الحموي، معجم البلدان، III، ص 286، جواد علي، المصّـل في تاريخ العرب قبل الإسلام، III، ص 70.

72) لم تكن حدود الكورة العربية ثابتة.

73) انظر رنيه ديستو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 7؛ جواد علي، المصّـل في تاريخ العرب قبل الإسلام، III، ص 70، IV، ص 253.

74) مدينة في أطراف الشام بجوار أرض البلقاء وعمّان ينسب إليها الخمر انظر: ياقوت الحموي، البلدان، I، ص 130.

75) بصرى مدينة بالشام، م. ن. I، ص 441.

76) رنيه ديستو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 7.

77) م. ن. ص 158، انظر: A. Krammerer, *Petra et la Nabatène*, pp. 396-397, 414-416.

78) م. ن. ص. ن.

79) جواد علي، المصّـل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 276.

80) م. ن. ص. ن.

81) رنيه ديستو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 111.



تسمّي باكوس أوراتل وأورانيا (Urania) أيلات (Alilat) <sup>(82)</sup>. كمل بين ج. غاريني (G. Garbini) أن الإله المقه السبئي هو ديونيزوس <sup>(83)</sup>. وليس للعلماء رأي واضح في معنى المقه ولكن البين من الآثار أن الثور يرمز إلى هذا الإله القمري وقد كُتبي في بعض الكتابات به <sup>(84)</sup>.

يبدو البحث عن الديونيسيّة في جزيرة العرب قبل الإسلام شأن البحث في جلّ ما يتّصل بهذه الفترة. أمرا صعبا. ولا يمكننا أن ننفي عبادة الأنباط والصفويين وبعض عرب الشمال لذي الشرى وتقديسهم للخمر، ولا أن نشكّ في وجود الشعائر والطقوس التي ترافق هذه العبادة، إلّا أننا لم نجد فيما وصلنا عن بقية أصقاع جزيرة العرب وصفا شاملا دقيقا للطقوس الزراعية، ولا ذكرا للمأدبة الإلهية مفصّلا ولا إشارة إلى الشراب الطقسيّ ضافية، ما عدا ما تناقلته المصادر عن بعض مجالس الشراب وعن طقس السقاية <sup>(85)</sup>. وعن حضور الشراب مع القرابين والعزف والرقص في الحجّ وفي شهر رجب المقدّس عند الاحتفال بالطبيعة المتجدّدة وتكاثر القطعان والحبّ المتدفّق المنتصر على الموت <sup>(86)</sup>. وقد كان

(82) جواد علي، المصّـل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 296. وقد علّق المؤلف على إسم أوراتل قائلا، «وَأَمَّا Oratal، فهو تحريف على ما يظهر لاسم صنم من الأصنام العربيّة.

صار من الصعب إرجاعه إلى صنم من الأصنام التي نعرفها الآن».

(83) G. Garbini, "Il dio Sabeo Almaqah" in *R.S.O.* 48, 1974, pp. 15-22.

(84) جواد علي، المصّـل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 296 - 298.

(85) انظر الأزرقى، أخبار مكّة، I، ص 114

(86) انظر، J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 148-165; M. Gaudefroy, Demombynes; *Le pèlerinage à la Mekke*, pp. 88-91.

التبئذ الذي يسقى به الحجيح من تمانم الحج، ولعلّ السقاية شعيرة ديونيسية جاء بها قصي بن كلاب من بلاد النبط<sup>(87)</sup>.

ولا يستغرب وجود الديونيسية في بلاد العرب إذ لا نعتقد أنّ هذه الرقعة تختلف ثقافتها عن بقية الثقافات الشرقية وحضارتها عن الحضارات السامية. فقد ذكر اتخاذ العرب لصنم على شكل عجل يأتونه بالطعام والشراب فيأكلون عنده، بعد صوم، ويشربون الخمر ويأخذون في الرقص والغناء والفرح والسرور<sup>(88)</sup>، وهذا الصنم شبيه بذاك الذي يعبدّه أهل الهند، يأكلون عنده ويلهون ويفرحون ويسرون<sup>(89)</sup>. كما أنّ كوكب الزهرة ارتبط عند العرب بالعزّي، يتفاءلون لرؤيته ويعتقدون بجلبه الحظّ وإشاعة السرور والفرح وينسبون إليه دوافع العشق والجنس<sup>(90)</sup>. وقد تكون الزهرة، تلك المرأة الفاتنة التي سقت هاروت وماروت الخمر فواقعاها، عشتار الأمّ الكبرى التي ارتبطت طقوس السكر والجنس بعبادتها<sup>(91)</sup>.

إنّ ما وصلنا عن حياة العرب قبل الإسلام يشير إلى حضور الخمرة في المأدبة وإلى توقّر العناصر الديونيسية في مجلس الشراب<sup>(92)</sup> وإلى شغف الناس بها حتّى أنّهم لم يجدوا عيشاً ألذّ منها وأعجب<sup>(93)</sup>.

---

87 أشار توفيق فهد في *La divination arabe* إلى أنّ قصيّا جاء بهذه الشعيرة من بلاد النبط، ص 130.

88 محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب، II، ص 216.

89 النويري، نهاية الأدب، I، ص 39.

90 انظر فراس السوّاح، لغز عشتار، ص 99.

91 انظر ما أورده الطبري في تفسير الآية 102 من سورة البقرة في شأن قيام الملكين هاروت وماروت بشرب الخمر ومواقعة المرأة الفاتنة، جامع البيان في تأويل القرآن، I، ص 503 وانظر المقارنة التي قام بها فراس السوّاح بين الزهرة وعشتار، لغز عشتار، ص 99.

92 هذه العناصر هي الخمرة والمرأة والموسيقى والغناء أي ما يولّد السكر واللذة والسرور.

93 انظر القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VI، ص 286.

كان العرب يحتفون بالخمرة، يسكبونها في انتصاراتهم ويصطحبونها في مواسمهم، يسقونها بعد ذبح الجزر وإطعام الطعام، يشربونها مترتحين على عزف القيان، طالبين السرور ثلاثاً<sup>(94)</sup>، فترمز خميرتهم إلى زمن الاحتفال والموسم وتعبّر عن الخير والقال والحظّ الحسن<sup>(95)</sup>، وهي الشراب يسأل في حروبهم، ينالون منه يوم اللقاء، يحرك جراتهم وإقدامهم ويدفعهم على البطش بأعدائهم، فيرمز إلى حرارة الحياة التي يسألون، وانفجار العنف الذي يطلبون. وتسأل خميرتهم في سلمهم يبذلون أموالهم في معاقرتها ويفتخرون بسبائها ويتسابقون إلى إهدائها، فيدلّ الزقّ على جودهم ويقترن الكأس بندايم. رأت العرب في الخمرة اللذة المطربة تمدّ في الأمنية وتطيّب النفس وتهوّن الرزية. فأقبل عليها الفتيان، وتغنّى بها الشعراء، وحفظ الملوك حرمتها، ورعى السادة، حقّها وأسى الشيوخ عليها أساهم على اللذة المنصرمة والشباب الذي ولّى<sup>(96)</sup>، وحرّمها على نفسه من له ثأر ممتنعا عن العيش والنور ما

(94) جاء في تاريخ الأمم والملوك للطبري هذا النصّ، «فقال أبو جهل بن هشام، والله لا نرجع حتّى نرد بدرًا - وكان بدر موسماً من مواسم العرب، تجتمع لهم بها سوق كلّ عام - فنقيم ثلاثاً، وننحر الجزر، ونطعم الطعام ونسقي الخمر، وتعزف علينا القيان، وتسمع بنا العرب، فلا يزالون يهابوننا أبداً». II، ص 438. يرتبط موسم بدر بهلال ذي القعدة ينتهي الناس إلى السوق ليلة الهلال، انظر الواقدي، المغازي، I، ص 16 - 387، وكان موسم بدر في موضع من المواضع المقدّسة عند العرب جعلوا فيه صنما لا يعرف ما هو إلّا أنّهم يأتونه لتقديم القرابين والشرب والعزف واللهو. عرفان محمّد حمّور، مواسم العرب الكبرى، II، ص 451.

(95) انظر رمز العدد ثلاثة في جان م صدقة، معجم الأعداد، ص 77.

(96) انظر منزلة الخمرة في حياة العرب في ابن قتيبة، كتاب الأشربة، ص 194 - 201. الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص 69 - 97، 99 - 101، التويري، نهاية الأرب، IV، ص 103.

لم يخلص قتيله من ظلمة القبر ويعتق روحه من جسد الطير، فيعود إلى الشرب بعد أن يهدئ من روعه الدم<sup>(97)</sup>.

كان الشراب في الطائف وافرا حتى أنه يحكى أن حوضا من أحواض دورها يملأ كل يوم، فلا يمرّ به أحد إلا شرب منه ثلاثة أقداح،<sup>(98)</sup> وفي يشرب كان كثيرا حتى أن المصادر الإسلامية وصفت الدنان، عندما أريقت، تسيل خمورها فتملأ شوارع المدينة<sup>(99)</sup>. وكان اللهو والمنادمة في أهل يشرب شائعين<sup>(100)</sup> والإقبال على الراح من قریش واسعاً، فلكل واحد من أكابرهم وجلتهم نديم، لا يستبدل به ولا يفرق بينهما إلا الموت،<sup>(101)</sup> فكما يربط الدم أفراد العشيرة وتغمس فيه أيادي المتحالفين، تجمع الخمرة بين النديمين ولا تموت المنادمة بأفول النديم بل تتجدد<sup>(102)</sup> وكما يتنادم السيدان تغني الشرّب قينتان شبيهتان بالجرادتين اللتين أحمد غناءهما عاد وأيقظهما<sup>(103)</sup> ومن يختار ألا ينادم أحدا يهرق كأسين للفرقدين<sup>(104)</sup>.

(97) انظر امتناع من له ثار عن الخمرة في: الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص 124 - 125. وانظر محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب، III، ص 24 - 27.

(98) م. ن. ص 122.

(99) انظر ما يذكر من أخبار عن جريان الخمر في سكك المدينة عند إراقتها في صحيح مسلم، كتاب الأضحية، باب تحريم الخمر.

(100) الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص 92.

(101) م. ن. ص ص 92 - 93، 102 - 113، ابن حبيب العبري، ص ص 173 - 178.

(102) انظر ما جاء في المصدرين السابقين عن ندماء قریش في الصفحات نفسها.

(103) انظر أسطورة عاد الأولى في: الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص ص 88 - 89.

(104) انظر منادمة جذبة بن مالك الوضّاح للفرقدين، م. ن. ص 89. كان جذبة الوضّاح الملك لا ينادم أحد دهايا بنفسه وكان يقول: أنا أعظم من أن أنادم إلا الفرقدين وكان يشرب كأسا ويصبّ لكل منهما كأسا...، الثعالبي، ثمار القلوب، ص ص 182 - 183.

لا يكون النديم نديماً إلا بالنديم فهما زوج (Double) يرمز فيه الأنا إلى الآخر ويتحد الميثلان، يتلازمان تلازم الفرقدين والليل والنهار والذكر والأنثى والحياة والموت والحركة والسكون والخير والشر. وترمز خمرتهما إلى التوازن، قوام العالم وأساس الحياة. فإذا افترق النديمان بموت أحدهما يتطير من تصدع الزوج، وينتصر على الشرّ والموت بنديم آخر، فترمز الكأس المتجددة إلى استمرار الحياة والرغبة في الخلود. فلا تختلف المنادمة العربية عن تلك التي حفظتها لنا الصور المنحوتة على آثار الشرق الأدنى القديم والواحه، تجمع الخمرة فيها بين النديمين يحتفلان بالحياة ويطلبان الخلود<sup>(105)</sup>.

لم يكن سلوك الشراب، فيما وصلنا من أخبار عن جزيرة العرب قبل الإسلام، خالياً من الدلالات الاجتماعية والتصورات الدينية. ولم يكن إقبال أهل الحجاز على الخمرة في مكة ويشرب من قبيل، الأدوية الاجتماعية، كما ذهب إلى ذلك خليل عبد الكريم<sup>(106)</sup>. بل كان شربها معبراً عن ذات شاربها الباحثة عن اللذة التائقة إلى الخصب، متجذراً في منظومة قيمية بدا فيها التحالف والتناصر والتجمع والتوحد حول الدم رباطاً مقدساً، ترمز إليه الشمول يسقيها العربي ضيفه فيكرمه بدمه، وعلى قدر بذله الخمرة يذيع الضيف صيته وينشر عزته. وفي هذه المنظومة كان البطش والإقدام سبيلاً إلى الحياة التي لا تكون دون تدفق العنف، تحيل عليه حمياً الخمر وشدتها وحمرتها التي تسقي الأرض دماً.

(105) انظر ما جاء عن منادمة الاثنين في J. M. Dentzer, *Le motif du banquet couché dans le Proche-Orient et le Monde Grec du VII<sup>e</sup> au IV<sup>e</sup> S avant J.C.*, pp. 21-47.

(106) خليل عبد الكريم. شدو الرابة بأحوال مجتمع الصحابة، III، الصحابة والمجتمع، ص 161.

لقد سمّت العرب الخمرة دما<sup>(107)</sup>، واشتقت لها إسم الراح من الروح. وإذا كان السريّ الرّقاء (ت 362 هـ) شرح هذا الاشتقاق من ثلاثة أشياء هي ارتياح صاحبها وطيب رائحتها وشدّتها وقوتها وسورة حميّاتها<sup>(108)</sup>. فإنّ ابن قتيبة أشار إلى أنّه اشتقّ لها اسم من الروح فسميت راحا وأصل الراح والروح والروّح من موضع واحد إلّا أنّهم خالفوا بينها في البناء ليدلّ كلّ واحد منها على معناه. وتقارب معانيها كتقارب أسمائها فالروح روح الأجسام والروح النفخ لأنّه ريح يخرج عن الروح والروح طيب النسيم والروح هي الريح الهبّة<sup>(109)</sup>. وإذا اعتمدنا التقارب المعنوي بين هذه الكلمات ذات الأصل الواحد لإدراك رمز الخمرة، ذهبنا إلى إحالة الروّح والروح والريح والراح على الحياة، فالروّح برد نسيم الريح ومن البرد كان معنى الراحة والسرور والفرح، والريح نسيم الهواء ونسيم كلّ شيء. والروح النفخ سمي روحا لأنّه ريح يخرج من الروح، ويوم راح شديد كالريح وذو ريح<sup>(110)</sup>، والروح عند العرب ما به حياة النفس حتّى أنّ علماء اللّغة ذهبوا إلى أنّ الروح والنفس واحد<sup>(111)</sup>.

تبدو ممّا تقدّم علاقة الروّح والروح بالريح متينة. وصلة الراح بالريح قويّة. فالريح هي الهواء، والهواء هو الحياة. والحياة هي النفس<sup>(112)</sup>، والنفس هي الدم. والدم هو الخمرة. فلا عجب أن يكون ما يُسقى

(107) ابن عبد ربّه، العقد الفرید، VI، ص 362، ابن قتيبة، كتاب الأشربة، ص 191، وانظر

تشبيه الشعراء لها بالدم. ابن قتيبة، كتاب المعاني الكبير، I، ص 437 - 438.

(108) السريّ الرّقاء، العجب والحبوب والشموم والمشروب، IV، ص 29 - 32.

(109) ابن قتيبة، كتاب الأشربة، ص 191.

(110) انظر مادّة روح في لسان العرب.

(111) جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 136.

(112) انظر دلالة الريح على الحركة والنفس والحيّة في : J. G. Jung, *L'homme à la découverte de son âme*, p.43; *Présent et avenir*, p. 37.



بعقله حتى إنه يساور القمر، أو يخطّ ببوله، أو يغمز عكنة ابنته، أو يراود أخته أو يزوّجها بخادمه وهو ملك<sup>(118)</sup> أو يعتدي على المقدّس، فقد شرب أبولهب عبد العزّي بن عبد المطلب (ت 3 هـ) والحارث بن عامر بن نوفل بن عبد مناف (ت 35 هـ) والحكم بن العاص بن أميّة (ت 32 هـ) وغيرهم فسكروا وسرقوا غزالي الكعبة فنعتهم قريش بالعصابة الضالّة وعاقبتهم<sup>(119)</sup>.

ولقد امتنع عن الخمر من ذهبت بعقله وأظهرته سفيها جاهلا في رهطه<sup>(120)</sup> ممثلا للصورة الاجتماعية التي تطالبه العشيرة بأن يكون عليها. فلا نخال سلوك الشراب في مجتمع ما قبل الإسلام سلوكا تلقائيا غير خاضع للطقس الدينيّ أو لطقوس المنادمة، ولا نحسب المجتمع العربيّ يسمح لشارب الخمرة بالخروج على نظام القبيلة الأخلاقيّ وانتهاك مقدّساتها والتفريط في مكتسباتها، فقد ضربت العرب المثل بأبي غبشان في الخمارة والخيبة وكان هذا آخر من ملك مكة من خزاعة، اشترى منه قصي بن كلاب مفتاح البيت ومسدّاته بزقّ خمر وعود<sup>(121)</sup>.

إنّ نفس الزقّ أضعف خزاعة ورفع قصيّا فيذكر خبر خزاعة وقصيّ بأسطورة إنكي وإانا إذ خزاعة مثل إنكي خمرت سلطتها الدينيّة والدينيّة بالشراب وقصيّ مثل إانا حصل على السلطتين بشراب ساحر

(118) ابن حبيب، العجّ، ص 237 - 239، الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص 89 - 90، 454.

(119) م. ن.، ص 91 - 92.

(120) ابن حبيب العجّ، ص 239 - 240، الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص 454.

(121) انظر الطبري، تاريخ الرسل والملوك، II، ص 256.



سهر أحفاده على قدامته وسكبوه للناس يذيع صيتهم ويرمز لجاههم ودينهم.

وقد نزهت بعض الأخبار قصي بن كلاب عن الخمر، من ذلك ما أورده صاحب العقد الفريد : «قال قصي بن كلاب لبيه ،اجتنبوا الخمر فإنها تصلح الأبدان وتفسد الأذهان»<sup>(122)</sup>. ولا يقنعنا هذا النص لأنه يبدو من أدبيات مكارم الأخلاق المتأخرة المتأثرة بالتراثين اليوناني والهندي - الفارسي. ثم إننا لم نجد إشارة واحدة إلى أن قصي كان على شعيرة شيع القوم<sup>(123)</sup>. فقد ورد في النصوص النبطية أن «شيع القوم، الإله الطيب المجازي [...] لا يشرب الخمر»<sup>(124)</sup> وهذا الإله، يحمي قومه وقد احتسب به أهل القوافل خاصة من الأعراب وقطاع الطرق. ولذلك كان التجار وأصحاب القوافل يذكرون اسمه وربما يحملون وثنه معهم لحمايته لهم في أثناء السفر حتى بلوغهم ديارهم سالمين،<sup>(125)</sup> ورغم أن المجتمع المكي كان تجارياً وأن كبار سادة قريش كانوا تجّاراً، لم نر فيهم من كان على هذه الشعيرة، ولم يحرموا تحريم الأنباط البدو زراعة القمح والشجر المثمر وشرب الخمر وبناء المنازل<sup>(126)</sup>، بل كانوا مستقرّين مدمنين الشراب، محافظين على طقوسه. ولو كان قصي حرّم الخمر ودعا أبناءه إلى تجنّبها لكانت سلالته على شعيرته.

(122) ابن عبد ربّه، العقد الفريد، VI، ص 338.

(123) إله نبطي تناقض شعيرته شعيرة دوزائس وتحرم الخمر. أنظر رنيه ديسو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 145.

(124) م. ن. ص 145

(125) جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 324.

(126) رنيه ديسو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 145 - 146.

ولا يعني ما ذهبنا إليه أنا نففي تأثر عرب الحجاز، الذين كانوا على صلة وثيقة بالأنباط والصفويين، بشعيرة شيع القوم ونلغي التشابه الممكن بين بدو الحجاز وعرب الأنباط البدو والريكابين من اليهود. ولعلّ بعض الأسماء التي وصفت أصحابها المصادِر، بأنهم يحترمون الخمرة، دون أن تذكر أنهم على ديانة إبراهيم، كانوا على مذهب شيع القوم.

حرّم الخمر قبل الإسلام جماعة من العرب لم تعبد الأصنام نعتوا بأنهم كانوا على ديانة إبراهيم ولم يكونوا يهودا ولا نصارى، ولا ندري إذا كان تحريم الخمرة عندهم متصلاً بمعتقدات أو كان سلوكاً أخلاقياً يسعى أصحابه من خلاله إلى التعفّف عن الملذّات وكبح الشهوة والحفاظ على رجاحة العقل وصفاء الذهن. وليست الصورة التي رسمها المفسّرون وأهل الأخبار عن عقيدة الحنفاء واضحة،<sup>(127)</sup> وبعض هؤلاء نصارى<sup>(128)</sup>. ومهما يكن من أمرهم فإنّ العدد الذي احتفظ التراث به منهم قليل<sup>(129)</sup> لا يفيد بانتشار ديانتهم ولا بأنّ تحريم الخمرة كان سلوكاً سائداً في جزيرة العرب.

في هذه البيئة العربيّة والشرقيّة جمعت الخمرة الضدّين المقدّس والمدنّس المشكّلين لقداستها والباعثين على الاحتفاء بها والاعراض عنها ورمزت إلى العنف الملازم للمقدّس يدلّ عليه اختمارها المؤثر في شاربها تأثير الدم الساري في الجسد يكسبه الحرارة والحركة في بيئة سامية، كانت فيها الخمرة رمز الحياة وأسرارها والبعث والخلود وتعبيراً عن

(127) جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 454.

(128) م. ن. ص 463.

(129) قدّم جواد علي فيهم قائمة. أنظر م. ن. ص. ن.

المقدس والالهي<sup>(130)</sup>، ظهر الإسلام. فما هي منزلة الخمرة في هذا الدين ؟

## 1 - 2 - الشراب المقدس

نزلت في سورة النحل آية تبيح اتخاذ السكر والرزق من النحل والعنب<sup>(131)</sup>، وفي سورة البقرة أخرى تشير إلى منفعة الخمرة وضربها<sup>(132)</sup>، ورغم أن الله أثبت منافع في الخمرة ذهب المفسرون إلى أنها مادية اقتصادية وحسية<sup>(133)</sup>، تشبث هؤلاء بدلالة هذه الآية على التحريم لاشتغالها على الإثم وإبراز الله له حين قارنه بالنفع<sup>(134)</sup> جامعينها بقوله تعالى «قُلْ إِنَّمَا حَرَّمَ رَبِّي الْفَوَاحِشَ مَا ظَهَرَ مِنْهَا وَمَا بَطَّنَ وَالْإِثْمَ وَالْبَغْيَ»<sup>(135)</sup>.

قرن المفسرون الإثم بوظيفة الشراب الاجتماعية التشويشية للنظام. فحجّتهم في أن الإثم أكبر من النفع أن الناس «إذا شربوا وثب بعضهم على بعض وقاتل بعضهم بعضاً»<sup>(136)</sup> وذكروا وظيفة الخمر المدنسة إذ يحجب السكر معرفة الله<sup>(137)</sup>. ولئن اعتبروا الفوضى الاجتماعية ضرراً يقود إليه

---

(130) انظر هذه الرموز في : G. Bachelard, *La terre et les rêveries du repos*, p. 325; G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 298; M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, p. 244.

(131) «وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا، النَّحْلُ. 16 / 67.

(132) «يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا». البقرة 2 / 219.

(133) انظر الطبري. جامع البيان. II، ص 372.

(134) م. ن. II، ص 373.

(135) الأعراف 7 / 33.

(136) الطبري. جامع البيان. II، ص 373.

(137) م. ن. II، ص 372.

السكر فإنهم جعلوا الوظيفة المدتسة، أعظم الآثام، <sup>(138)</sup>. ويبدو المفسرون متأثرين في تفسير البقرة 2 / 219 بما في المائدة 5 / 90 - 91. <sup>(139)</sup>.

ويكشف تقبّل الناس لآية البقرة، عند نزولها عن موقفين، موقف الإعراض عنها وكرهها، وموقف الإقبال عليها ومواصلة سلوك الشراب واستباحة منافعها وقصر الإثم على بعض أحوالها <sup>(140)</sup>. ولم يفهم المستببحون للخمر أنّ الآية دالة على التحريم، إذ لو فهموا أنّ الله حرّمها لما شربوها. ويدلّ هذان الموقفان على تعامل المسلمين الأوائل مع القرآن تعاملًا مباشرًا دون وسائط وعلى تعدّد سلوكهم، في حين أنّ المفسرين الملغين لمعنى النفع الوارد في الآية، سعوا إلى ترسيخ دلالة التحريم.

حافظت آية النحل وآية البقرة على رمزية الخمر القديمة واحتوت على دالتين متناقضتين وجدتا في ثقافة الشرق الأدنى، ولكنّ رمزية الخمر السلبية أخذت في آية البقرة حجما أكبر بما يدلّ على أنّ القرآن سعى إلى تغليبها دون أن ينفي النفع. ولقد جاء في كتب التفسير، أنّ عمر ومعاذا ونفرا من الصحابة قالوا يا رسول الله افتنا في الخمر فإنّها مذهب للعقل، مسلّبة للمال، فنزل قوله تعالى، قل فيهما إثمٌ كبيرٌ ومَنافعٌ

(138) م. ن. II ص. ن.

(139) يسألونك في الخمر والميسر قل فيهما إثمٌ كبيرٌ ومَنافعٌ للناس وإِنَّهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا، البقرة 219/2.

= يا أيها الذين آمنوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجَسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ. إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمُ الْعَدَاوَةَ وَالْبَغْضَاءَ فِي الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ وَيَصُدَّكُمْ عَنْ ذِكْرِ اللَّهِ وَعَنِ الصَّلَاةِ فَهَلْ أَنتُمْ مُنْتَهُونَ، المائدة 5 / 90 - 99.

(140) الجصاص. أحكام القرآن. II، ص 3. 5، الطبري. جامع البيان، II، ص 374.

للناس<sup>(141)</sup>. ويفيدنا هذا الخبر بأن مجموعة من الكتلة التاريخية الجديدة سعت إلى تغيير السلوك الاجتماعي من سلوك قد يغيب فيه العقل إلى سلوك يحضر فيه على الدوام ويلغي انقاد العاطفة والشهوة واللذة في سبيل ضبط النفس وتمام الحلم والصرف عن البذل طلبا للحفاظ على المال. وقد عبّرت هذه الكتلة الجديدة عن سلوك كان خافتا قبل الإسلام وبدت واعية بافتقارها إلى الدين يعبر عن حاجتها ويستأصل سلوكا اجتماعيا متجذرا في جزيرة العرب وفي الحجاز خاصة.

وإن استجاب الدين للحاجة الاجتماعية الجديدة في آية البقرة، فإنه أبقى نفع الخمرة المرتبطة بتصوّرات قديمة لسلوك الشراب، ولم يحرم إلا السكر وقت الصلّاة فقد صرف الله المسلمين عن الصلاة في حالة سكر بقوله «يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَقْرَبُوا الصَّلَاةَ وَأَنْتُمْ سُكَارَى حَتَّى تَعْلَمُوا مَا تَقُولُونَ»<sup>(142)</sup> ففصل بين سلوكين فصله بين مجالين وزمانين، الدنيوي والمقدس. وقد جاء في تفسير الطبري أنّ الناس لم يزالوا على شرابهم حتى صنع «عبد الرحمن بن عوف طعاما وشرابا فدعا نفرا من أصحاب النبي صلى الله عليه وسلم فأكلوا وشربوا حتى ثملوا فقدموا علينا يصلّي بهم المغرب فقرا : «قُلْ يَا أَيُّهَا الْكَافِرُونَ أَعْبُدُوا مَا تَعْبُدُونَ

(141) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، III، ج.5، ص 35.

(142) النساء 4 / 43.

وَأَنْتُمْ عَابِدُونَ مَا أَعْبُدُ وَأَنَا عَابِدٌ لَكُمْ دِينَكُمْ وَلِيّ دِينِي، فأنزل  
الله تبارك وتعالى هذه الآية، (143).

تنهى آية النساء عن أداء الطقس الدينيّ والعبادة في حالة سكر  
وهي حالة قد تؤدّي إلى اضطراب الرتب الطقسيّة وانتهاك الحرام ،  
تدخل الصلاة المسلم في علاقة مباشرة مع الله. حين يردّد كلماته  
يستحضر قدرة الخالق وسلطته ويعبّر بها عن إيمانه به وامتناله له  
واستجابته لتعاليمه. فعلى الإنسان أن يميّز، في طقس الصلاة، بين كلامه  
الدينيّ وكلام الله المقدّس. وهما كلامان يتعاقبان ولا يختلطان لذلك  
عبّر قوله تعالى، «حَتَّى تَعْلَمُوا مَا تَقُولُونَ»، عن غاية الصحو عند الصلاة  
وهي الوعي بالكلمة المقدّسة تمام الوعي حتّى لا تدنّس بالنسيان أو  
الخلط. وقد استوعب المسلمون الأوائل هذا النهي فاعتبروا الخمر «حلالاً  
يشربونها» من صلاة الفجر حتّى يرتفع النهار أو ينتصف فيقومون إلى  
صلاة الظهر وهم مصحون. ثمّ لا يشربونها حتّى يصلّوا العتمة - وهي  
العشاء - ثمّ إلى صلاة الفجر وقد صحووا، (144).

(143) الطبري، جامع البيان، IV، ص 98. أنظر كذلك القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، V، ص 200. وما يلاحظه القارئ أنّ الخبر السنّي يخرج عليّاً على صورة رجل محرّض على الكفر خارج عن الدين بما يدعو إلى الحذر في التعامل مع نصوص التراث خاصّة وأننا نجد نفس الخبر يرجع الخلط في سورة الكافريين إلى «رجل، م. ن. ص. ن. أمّا سورة الكافريين فهي، قلّ يا أيّها الكافرون لا أعبد ما تعبدون ولا أنتم عابدون ما أعبد ولا أنا عابدٌ ما عبدتم ولا أنتم عابدون ما أعبد لكم دينكم ولي ديني، 109 / 1 - 6.

(144) الطبري، جامع البيان، II، ص 374 - 375.

يبدو من خلال هذا النص أنّ العرب بعد أن كانوا يقبلون على الراح في أي وقت من اليوم أرادوا، غيَّروا، بعد نزول آية النساء، زمن شربهم تغييراً يستجيب لمقتضيات العبادة وللتقسيم الجديد للزمن اليوميّ فكانوا يشربون الخمر فيتوقفون عنها ولا يصلّون إلّا بعد ذهاب السكر والصحو من الشرب. ويقابل هذا التمثّل المباشر للنصّ القرآنيّ تمثّل آخر جعل آية النساء تدلّ على تحريم ما يسكر من الخمر في كلّ وقت <sup>(145)</sup> ويعتمد الجصاص (ت 344 هـ) للاستدلال على ذلك القياس التالي: «إذا كانت الصلاة فرضاً، نحن مأمورون بفعلها في أوقاتها فكلّ ما أدّى إلى المنع منها فهو محظور فإذا كانت الصلاة ممنوعة في حال السكر وكان شربها مؤدياً إلى ترك الصلاة كان محظوراً لأنّ فعل ما يمنع من الفرض محظور» <sup>(146)</sup>.

أمّا الآيتان اللتان اعتمدهما المفسّرون في تحريم الخمر واعتبروهما ناسختين لحكم الآيات السابقة فهما: «يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ. إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمُ الْعَدَاوَةَ فِي الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ وَيَصُدَّكُمْ عَنِ ذِكْرِ اللَّهِ وَعَنِ الصَّلَاةِ فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ» <sup>(147)</sup>.

(145) الجصاص، أحكام القرآن، II، ص 3.

(146) م. ن. ص. ن.

(147) المائدة / 90 - 91.

ولقد وجدنا المفسرين يربطون ما اعتبروه آية التحريم بأسباب  
النزول التالية :

(1) شرب الخمر فيما روي رجل، فجعل ينوح على قتلى بدر قائلا ،  
(الوافر)

تَحْيِي بِالسَّلَامَةِ أُمَّ عَمْرُو      وَهَلْ لَكَ بَعْدَ رَهْطِكَ مِنْ سَلَامٍ !  
ذَرِينِي أَصْطَبِحْ بَكْرًا، فَإِنِّي      رَأَيْتُ الْمَوْتَ نَقَبَ عَنْ هِشَامٍ  
وَوَدَّ بَنُو الْغَيْرَةِ لَوْ فَدَوْهُ      بِأَلْفٍ مِنْ رَجَالٍ أَوْ سَوَامٍ  
كَأَيِّ بِالطَّوِيِّ طَوِيٍّ بَدْرٍ      مِنَ الشَّيْزِيِّ يَكْلُلُ بِالسَّنَامِ  
كَأَيِّ بِالطَّوِيِّ طَوِيٍّ بَدْرٍ      مِنَ الْفَتَيَانِ وَالْحَلَلِيِّ الْكِرَامِ.

«فلبلغ ذلك رسول الله صلى الله عليه وسلم، فجاء فزعا يجرّ رداءه  
من الفزع، حتى انتهى إليه، فلما عاينه الرجل، فرفع رسول الله صلى الله  
عليه وسلم شيئا كان بيده ليضربه، قال : أعود بالله من غضب الله  
ورسوله ! والله لا أطعمها أبدا! فأنزل الله تحريمها : «يا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا  
إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسَرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ، إِلَى قَوْلِهِ : «قَهْلُ أَنْتُمْ  
مُنْتَهَوْنَ، فقال عمر بن الخطاب رضي الله عنه : انتهينا انتهينا» (148).

(2) «صنع سعد بن أبي وقاص طعاما، فدعا ناسا من أصحاب النبي  
صلى الله عليه وسلم فيهم رجل من الأنصار، فشوى لهم رأس بعير ثم  
دعاهم عليه، فلما أكلوا وشربوا من الخمر، سكرُوا وأخذوا في الحديث.

(148) الطبري. جامع البيان في تأويل القرآن، II، ص ص 374 - 375.



فتكلم سعد بشيء فغضب الأنصاري. فرفع الحفي البعير فكسر أنف سعد، فأنزل الله نسخ الخمر وتحريمها. <sup>(149)</sup>

(3) «روي أن قبيلتين من الأنصار شربوا الخمر وانتشوا. فعبت بعضهم ببعض. فلما صحوا رأى بعضهم في وجه بعض آثار ما فعلوا. وكانوا إخوة ليس في قلوبهم ضغائن. فجعل بعضهم يقول : لو كان أخى بي رحيمًا ما فعل بي هذا، فحدثت بينهم الضغائن. فأنزل الله : ﴿ إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمُ الْعَدَاوَةَ وَالْبَغْضَاءَ ﴾ <sup>(150)</sup>».

(4) ذكر القرطبي سببا آخر <sup>(151)</sup> وجدناه في صحيح مسلم أدقّ هذا نصّه : «... عن علي ابن أبي طالب قال : أصبت شاربًا مع رسول الله صلى الله عليه وسلم في مغنم. يوم بدر - وأعطاني رسول الله صلى الله عليه وسلم شاربًا أخرى. فأنختهما يوما عند باب رجل من الأنصار. وأنا أريد أن أحمل عليهما إذخرا لأبيعه. ومعني صائغ من بني قَيْنِقَاعَ فاستعين به على وليمة فاطمة، وحمزة بن عبد المطلب يشرب في ذلك

---

(149) الطبري، جامع البيان، II، ص 374 - 375، وأورد القرطبي الخبر مفصلاً : «وفي صحيح مسلم عن سعد بن أبي وقاص أنه قال : نزلت في آيات من القرآن، وفيه قال : وأتيت على نفر من الأنصار، فقالوا نطعمك ونستقيك خمرًا. وذلك قبل أن تحرم الخمر. قال : فأتيتهم في حثّ - الحثّ البستان - فإذا رأس جزور مشوي [عندهم] وزقّ من الخمر، فأكلت وشربت معهم، قال : «فذكرت الأنصار والمهاجرين عندهم فقلت المهاجرون خير من الأنصار؟ قال: فأخذ رجل الحفيّ جمل فضربني به فجرح انفّي - وفي رواية فغزوه وكان أنف سعد مغزورًا - فأتيت رسول الله صلى الله عليه وسلم فأخبرته، فأنزل الله تعالى فيّ - يعني نفسه شأن الخمر. «إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْيَسْرُ وَالْآتِصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجَسٌ مِنْ غَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ». الجامع في أحكام القرآن، VI، ص 286 - 287.

(150) م، VI، ص 292، انظر نفس الخبر في الطبري، جامع البيان، V، ص 35.

(151) القرطبي، الجامع في أحكام القرآن، VI، ص 287.

البيت. معه قينة تغنيه فقالت : ألا يا حمز للشرف النواء. فثار إليهما حمزة بالسيف. فجبّ أسنمتهما وبقر خواصرهما. ثم أخذ من أكبادهما. قلت لابن شهاب : ومن السنام ؟ قال : قد جبّ أسنمتهما فذهب بها. قال ابن شهاب : قال علي : فنظرت إلى منظر أظعنني. فأتيت نبيّ الله صلى الله عليه وسلم وعنده زيد بن حارثة. فأخبرته الخبر فخرج ومعه زيد وانطلقت معه. فدخل على حمزة فتغيّظ عليه <sup>(152)</sup> فرفع حمزة بصره <sup>(153)</sup> فقال : هل أنتم إلا عبيد لآبائي <sup>(154)</sup> فرجع رسول الله صلى الله عليه وسلم يقهر حتى خرج عنهم. <sup>(155)</sup>

5) قال أبو ميسرة : نزلت بسبب عمر بن الخطاب فإنه ذكر للنبيّ صلى الله عليه وسلم عيوب الخمر. وما ينزل بالناس من أجلها. ودعا الله في تحريمها وقال : اللهم بين لنا في الخمر بيانا شافيا فنزلت هذه الآيات. فقال عمر : انتهينا انتهينا. <sup>(156)</sup>

إن بحث المفسرين عن أسباب النزول يحيل على ارتباط الوحي بالتاريخ واقتران الدين بالظاهرة الاجتماعية والتعبير عنها والتأثير فيها. ويدلّ على الوعي بأنّ الأنظمة المعيشة، (ordres vécus) عندما تتغيّر تؤثر في الأنظمة المتصورة، (ordres conçus) فتتغيّر الرموز مستجيبة

<sup>(152)</sup> في رواية أخرى، فطفق رسول الله صلى الله عليه وسلم يلوم حمزة فيما فعل - صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب تحريم الخمر.

<sup>(153)</sup>، فإذا حمزة محمّرة عيناه، فنظر حمزة إلى رسول الله ثم صعد النظر إلى ركبتيه ثم صعد النظر فنظر إلى سرتة. ثم صعد النظر فنظر إلى وجهه، م. ن

<sup>(154)</sup>، فعرف رسول الله صلى الله عليه وسلم أنه ثمل، م. ن.

<sup>(155)</sup> م. ن.

<sup>(156)</sup> القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VI، ص 286.

لحاجات جديدة. فالفوضى الاجتماعية الناتجة عن السكر هي التي أدت إلى تدخل الله بالنهي عن الخمر طلباً للنظام. ولا تتقابل. في هذه الأخبار، إرادة الله مع رغبة الرسول ورغبة عمر (ت 23هـ) الذي بدا ملحاً في تغليب رمز الخمر السلبيّ وصرف المسلمين عنها. ولو حاولنا أن نفهم أسباب النزول هذه في ضوء الظروف التاريخية التي حفت بالرسالة قدمنا التأويل التالي: كان الرسول يسعى إلى تحويل العصبية الدموية إلى عصبية دينية لا تميّز بين القبائل والرهوط والشعوب والأمم. وكان يعمل على انسجام الداخلين في الدين الجديد والناشرين للإسلام. فما كان في حاجة إلى انقسام الأنصار وتصدّعهم وظهور العنف المهدّد للحمّة. كما أننا نعلم أنّ العلاقة بين الأنصار والمهاجرين في المدينة زمن الفترة الأولى، لم تكن توحى بالانسجام الكامل ولا التعايش السهل إذ لم يتخلّص هؤلاء من العصبية القبلية تخلصاً كاملاً. ورغم ذلك فقد كوّن المهاجرون والأنصار نواة قويّة بين هجرة النبيّ ومعركة بدر. وتوحّدوا حول عقيدة واحدة وهدف واحد وكانوا كتلة واحدة<sup>(157)</sup>. وكانت معركة بدر تعبيرا عن مدى نجاعة هذه الكتلة ودورها في التصديّ لقريش وإخضاعها<sup>(158)</sup>. فلم يكن الرسول في حاجة إليّ أيّ عامل من عوامل الانشقاق بين المهاجرين والأنصار. ولا إلى ما يذكر بالروح القبلية. خاصّة وأنّ الأمر يتعلّق بهزيمة رهطه وأبناء عمومته الذين سالت دماؤهم في هذه الواقعة. ولم يكن في حاجة لا إلى تألّب قريش عليه ولا الأنصار. خاصّة وأنّ الاختلاف بينهم وبين المهاجرين الناتج عن توزيع غنائم بدر

(157) انظر ما جاء عن واقعة بدر في: الطبري تاريخ الرسل والملوك.. II، ص 421 -

479. وانظر تحليل حياة عمامو لذلك في: أصحاب محمّد. ص 190 - 192.

(158) م. ن. ص ص 192 - 220

كان عاملاً من العوامل المشوّشة لنظام بدأ يتكوّن، ولم ينته إلا بسورة الأنفال (159).

أمّا حمزة بن عبد المطلب (ت 3 هـ) وعلي بن أبي طالب (ت 40 هـ)، فعلاوة على العلاقة الدمويّة التي تربطهما بالرسول، كانا ملتزمين بالدفاع عنه ومحاربة أعدائه ونشر دينه وتوطيده (160)، وكان حمزة قد أعلن إسلامه أمام الملأ القرشي وأشهر تصديّه لأعداء محمد (161). فإن يتصارع حمزة وعليّ عقيب بدر، وأن يعيّر العمّ ابن أخيه في مجلس يصل خبره إلى الأعداء من قريش المهزومة، ذلك أمر لا يقبل في ذلك الظرف التاريخيّ عينه.

بدت الخمر شراباً باعثاً على الفوضى، جاعلاً الصديق عدوّاً والمساند الموّازر ناقماً شاماً، مهدداً لنشأة سلطة دينيّة وسياسيّة جديدة، فقابلت الأخبار بين حالة الصحو التي ترمز إلى الانسجام والوحدة والقوّة، وحالة السكر التي تخيل على التششّت والفرقة. ولما كانت الخمر ذات حدّين تدفع إلى الأنس والألفة والمحبة (162)، وتوقع في المنازعة والعداوة والبغضاء،

---

(159) الطبري. تاريخ الرسل والملوك، II، ص 474؛ وانظر حياة عمّامو. أصحاب محمد، ص 251.

(160) انظر دور حمزة وعلي في معركة بدر، م. ن. ص 221

(161) م. ن. ص 239

(162) ذكر فخر الدين الرازي وظيفتي الخمر الاجتماعيّتين في تفسيره للآية 91 من سورة المائدة، «أمّا الخمر فاعلم أنّ الظاهر فيمن يشرب الخمر أنّه يشربها مع جماعة ويكون غرضه من ذلك الشرب أن يستأنس برفاقته ويفرح بحادثتهم ومكالمتهم. فكان غرضه من ذلك الاجتماع تأكيد الألفة والحبّة إلّا أن ذلك في الأغلب ينقلب إلى الضدّ لأنّ الخمر يزيل العقل وإذا زال العقل استولت الشهوة والغضب من غيره مدافعة العقل. وعند استيلائها تحصل المنازعة بين أولئك الأصحاب، وتلك المنازعة ربّما أدت إلى الضرب والقتل والشاقفة بالفحش وذلك يسوّر أشدّ العداوة والبغضاء، مفاتيح الغيب، VI، ج 12، ص 68.

وقع إلغاؤها تجنباً لحدّها الثاني ولكل ما يمكن أن يتسبّب في تشويه السلطة الرمزيّة وعرقلة الجهاد وتنظيم المدينة.

بدا الصحابة في هذه الأخبار بمارسين لدور الرقابة الاجتماعية، إذ كانوا عينا ساهرة على الانضباط، ينقلون إلى الرسول أحوال المجتمع وكان النبيّ بدوره مراقبا للحياة اليوميّة داعيا إلى الانضباط. فالصراع والعنف اللذان نقلتهما أسباب النزول المختلفة الواردة في تفسير آيتي المائدة، يلزمان الحياة الاجتماعيّة. ورغم إحالتهما على الفوضى فهما لا يناقضان النظام والاندماج الاجتماعي بل يساهمان في تكوينهما، وعندما يظهران، يسمحان للسلطة بأن تبرز وتمارس دورها وأن تنظّم المجموعة على أسس القوة والإكراه باعتبارهما وسيلتين من وسائل الفعل المجتمعي<sup>(163)</sup>. وتحتاج السلطة الدنيويّة في توجيهها المعياريّ للفعل إلى سلطة عليا خارقة تضمن أوامرها ونواهيها الانضباط. وحتى يكون المعيار ناجعا لا يكفي أن ينصّ على هذا السلوك أو ذاك ولا أن يهدّد بعقاب مخيف في حالة التمرد عليه بل لابدّ من أن يُدخلن أي يستوعبه الفاعل استيعابا حتّى أن هتكه يوّلّد الشعور بالخجل والذنب<sup>(164)</sup>. فحثّ عمر الرسول على البتّ في الخمر هو دعوة إلى تدخل المقدّس في السلوك اليوميّ يضبطه ويوجّهه نحو تحريم الخمر<sup>(165)</sup>.

163) انظر ما جاء عن الصراع الاجتماعي في : A. Touraine, "conflits sociaux", in E.U., VI, pp.342, 350-351.

164) F. Bourricaud "Conformité et déviance" in *Dictionnaire de la sociologie*, p. 178.

165) جاء في أحكام القرآن للجصاص. II. ص 5 ما يلي «أمّا سؤال عمر رضي الله عنه بيانا بعد نزول هذه الآية أي البقرة فلأنه كان للتأويل فيه مساع وقد علم هو وجه دلالتها على التحريم ولكنّه سأل بيانا يزول معه احتمال التأويل فأنزل الله تعالى «إنما الخمر والميسر»

لا يكفي العامل الاجتماعي السياسي، على أهميته، لتفسير نزول آيتي المائدة فرجس الخمر ذكر ضمن طقوس وثنية نهى عنها الله. ولعلنا إذا نظرنا إلى خبر سكر حمزة وقرآنه قراءة مقارنة وجدناه سلوك عريضة ديونيسية. فكما يسأل عبدة ديونيزوس الثور حيّا طالبين لحمه نينا، انقضّ حمزة على الناقتين مفترسا ملتهما كبديهما طالبا الحياة. أو ليست الكبد تختزل كلّ الأعضاء التي تنبض بالحياة فتكون مركز الانفعال ومقرّ النفس<sup>(166)</sup>؟ أمّا الناقتان فهما زوج يسأله المنتشي من الخمرة يطلب المتناقضات والثنائيات التي تبني نسق الحياة، تلك التي رأينا ندماء قريش ينشدون. وإذ تدعو الأنثى حمزة إلى الناقة، فهي تلقي به بكلّ عنف في الخصب يعبد. لكنّ الدين الجديد الذي يحرم كلّ معبود غير الله يدنّس ما يصدّ عن ذكره فيدعو إلى اجتناب حمرة ديونيزوس مرسخا ظلاميتها مبقيا على رمز واحد من رموزها، فالخمر النورانية، هذه القوة التحويلية الخارقة التي تبعث على الشيء ونقيضه فيتجلّى فيها المقدّس السابق للإسلام يلغيها. الدين الجديد القاطع مع الثنائية القديمة<sup>(167)</sup> معتبرا إياها رجسا من عمل الشيطان.

ولعله من المفيد أن ننظر إلى الموقف من الخمر في سياق العطف الذي جاءت فيه والآ نعل رجسها عن رجس الميسر<sup>(168)</sup>، فقد التصقت به

(166) انظر رمز الكبد في ، M. Rodinson, art "Kabid", in E.J., pp. 342-346.

(167) انظر ما ورد في : وحيد السعفي، العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، ص ص 140 - 147.

(168) لا يهمنّا رجس الميسر في ذاته ولكنه يعيننا على وضع رجس الخمر في إطار ثقافي كما أنّ الميسر ليس بالنسبة إلينا لعبا فحسب بل يكون القرбан الغذائي فيه عنصرا محوريّا.

هي آيتي المائدة وآية البقرة. فاليسر قمار<sup>(169)</sup> والقمار لعب واللعب في المجتمعات الوثنية ذو بعد ديني. ففي اللعب المنتظم تنظيماً طقسياً تستحضر القوى الغيبية ويتجلى المقدس<sup>(170)</sup>. وقد بين أوجين فينك (Eugen Fink) في مقاربته الفلسفية<sup>(171)</sup> أن الأساطير والثقافات القديمة أولت اللعب أهمية بالغة لأنه يدخل الإنسان في علاقة بالإلهي ففي لحظة اللعب يوهب اللاعب قوة حيوية تقرّبه من القوى الغيبية. ولعلّ التفكير في الشيء الذي يلعب به وفعل اللعب واستعمال مادة اللعب بعد الانتهاء منه والمحيط الذي يدور فيه، من العناصر التي تساعدنا على فهم تدنيس الميسر<sup>(172)</sup>.

جاء في كتاب الميسر والقداح أن «الميسر الجزور نفسه ممّي ميسراً لأنه يجرّأ أجزاء فكأنه موضع التجزئة وكلّ شيء جزّأته فقد يسرته والياسر الجازر لأنه يجرّي لحم الجزور». ويقال للضارين بالقداح المتقارمين على الجزور «ياسرون» لأنهم جازرون إذ كانوا سبباً لذلك وكان الجزور إنما يقع بضربهم والجازر يفصل اللحم لهم بأمرهم، فاليسر هو «ضرب القداح على أجزاء الجزور قماراً»<sup>(173)</sup>.

(169) انظر وصف الميسر في: ابن قتيبة، الميسر والقداح. وانظر محمود شكري الألوسي.

بلوغ الأرب، III، ص 53 - 66، التويري. نهاية الأرب، III، ص 114 - 119.

Encyclopédie des symboles, p. 335; N. Julien, Dictionnaire des symboles, pp. 170-176-177.

E. Fink, *Le jeu comme symbole du monde*, chapitre III. (171)

وقد بين هويزنكا (Huizinga) أن المقامرة (Le jeu de hasard) لها معنى مقدس فالحظّ والقال مفاهيم قريبة جداً من الحفل الديني. Homo-Ludens, pp. 100-102. وانظر ما جاء في المقامرة في، P. Crapon de Caprona *Le coran: aux sources de la parole oculaire*, p. 61.

(172) انظر هذه العناصر في مقال "Jeu" في Les notions philosophiques, I, pp 1390-1391.

(173) ابن قتيبة، الميسر والقداح، ص 32 - 36.

يركّز هذا التعريف على أمر هامّ هو الحيوان الذي يلعب به وتقسيمه أقساما تستعمل استعمالين يتعاقبان أولهما القمار عليها وثانيهما توزيعها للأكل. ولا بدّ من أن نشير إلى أنّ الجزور تقدّم قربانا للآلهة قبل أن تجزّ (174) فيكون الحيوان معاملا رمزيّا (un opérateur symbolique) وتكون أجزاء العشرة أو الثمانية والعشرون ذات دلالة (175) ويكون توزيعها على أهل الضرع والمسكنة، ذا أبعاد. ولا يخلو اقتران هذا الطقس بالشتاء ووقوعه في الليل من رموز تتجاوز مجرد الاحتفاء بالكرم والبذل والعطاء والتفكير في الفقير العوز أو الضيف الغريب إلى التعبير عن معتقدات راسخة في القدم (176).

رسخت النصوص الواصفة للميسر وظيفتيه الترفيهية والاجتماعية عند تأوّل نفعه وركّزت على تشويشه للنظام عند تفسير ضرره ورجسه (177). ولا يعود الرّجس كما نعلم، على ما هو اجتماعي بقدر ما يلتصق بالظاهرة الدينية. فالقربان الذي يتقامر الياسرون عليه هو هبة للقوى الغيبية (178). دمه حياة تقدّم لها. وحركة نحر الجزور لا تخلو من التعبير عن الخوف من المجهول واسترضاء للإله وطلب بركته والرغبة في توجيه مصير العربيّ نحو الخير. ولا تفهم خارج الإحساس التراجيدي بالحياة والموت. والتخفيف من حدّة القلق أمام المصير الملغز المعتمى، يهدّئ الدم روع الإنسان ويخفّف الشعور بالحدود والنهاية (finitude).

(174) انظر J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 193.

(175) ابن قتيبة. الميسر والقداح ص ص 113 - 114. 120.

(176) جاء في الميسر أنّه يكون في الشتاء. عند جذب البلاد وتعذر الاقوات وكتب الزمان، وليلا لأنّ الليل وقت مجيء الأضياف واشتداد البرد، م. ص ص 106 - 107.

(177) الطبري. جامع البيان. II، ص ص 369 - 370.

(178) انظر J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 192.



وإذا كان نصيب الإنسان اللحم فإنّ الدم هو نصيب الآلهة وكذلك السنام والكبد<sup>(179)</sup>. ولئن كان تقسيم أجزاء الحيوان يحيل على التمايز بين الإلهي والإنساني فإنّ الجزء قبل تجزئته كان كلاً يدخلهما في علاقة توحدتهما. ويكون توزيع اللحم. بعد اللعب، على الناس هبة خاضعة لحضور الإلهي وكرما ينهل من المقدس ويعبر عنه.

وعلى أهمية وظيفة الميسر النفسية الترفيهية فإنّه إذا ما أصبح نفعياً حمل علامات متعددة الدلالة<sup>(180)</sup>. فالميسر مثل الخمر رمز يكشف عن تصوّرات للحياة والموت ومنزلة العربيّ في الوجود. هذا الذي كان كالثور أو حمار الوحش يصارع الصياد وكلابه صراعاً مأسوياً فينتصر طورا على الدهر وينتصر الدهر عليه أطواراً. فالميسر يدلّ على رغبة العربيّ في توجيه مصيره، تشرف عليه القوى الغيبية المستحضرة بالقربان. نحو الحظّ والفأل والخصب والرغبة في الانتصار والحياة. ويكون ذلك في لحظة انقطاع وتأمّل يرمز إليها الثوب الأبيض الشديد البياض الذي يغشي به الحرضة، بصره<sup>(181)</sup> ولا شيء في هذه اللحظة التي يتدرّب فيها العربيّ على الفوز والغنم. ينظّم حياة الإنسان أو يشوشها. غير الصدفة والبخت. إنّ القداح لسهام رابحة أو خاسرة ترمز إلى انتصار الحياة والخصب أو الموت وهي عندما تفوز تكون عنصراً شمسياً مخصباً للطبيعة وعنصراً أنثوياً يحيل على القوى الهادمة العنيفة الخالقة

J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 193-194. (179)

(180) انظر مادة "Jeu" في : *Les notions philosophiques*, I, p. 1392.

(181) ابن قتيبة، الميسر والقداح. ص 128. محمود شكري الألويسي. بلوغ الأرب. III. ص 61.

انظر رمز العصابة (Bandeau) في : N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 48.

في الآن نفسه<sup>(182)</sup>. ولعلّ أجزاء الجزور العشرة تشير إلى الخصب والوفرة والمفعول السحريّ الخارق<sup>(183)</sup> وترمز الأجزاء الثمانية والعشرون إلى القمر ودورته<sup>(184)</sup> فتحيل على أنّ الميسر طقس من طقوس الخصوبة يرمز فيه الكرم والبذل إلى عطاء الطبيعة وجود الآلهة وتحيل فيه الجزور على الخصب. وأجزاؤها على التكاثر والوفرة.

أمّا إذا نظرنا إلى زمن الميسر فإنّ الليل هو زمن تجلّي الآلهة، لذلك كانت مجتمعات كثيرة تهديها القرابين ليلا، فالجزور التي تذبح في هذا الزمن ترمز إلى الانتاش (germination) والتجدّد وتكاثر الحيوان وانتاج الأرض<sup>(185)</sup> ويدلّ دخول الليل على النهار، على أقدار الناس، يوجّه الميسر اللاعبين إلى الخصب والوفرة ويخفّف من حدّة رؤيا الدهر ليلا يعمّ فيه الفقر والجذب والجوع والموت<sup>(186)</sup>. أمّا الشتاء فعلى قسوته، تنام فيه الطبيعة بعد أن تلقح في الخريف لتنتج الخيرات في الربيع غلات وحيوانا. فلعلّ الميسر طقس من طقوس الخصوبة، لم يبق منه إلاّ عناصر تمثّلها المسلمون قمارا. وما يلت الانتباه في هذا الطقس الوثنيّ أنّ الياسرين يكونون في شرب، فهم تدمان يفخرون بالخمر ونحر الجزور والبذل فيتباهون بالحياة ولذتها<sup>(187)</sup> وينتصرون على الدهر ورتابة اليوم

(182) انظر رمز السهام في ، N. Julien, *Encyclopédie des symboles*, p. 263.

*Dictionnaire des symboles*, p. 138.

(183) جان. م. صدقة، معجم الأعداد، ص 202.

(184) من ص ص 113 - 116.

(185) يعتقد الفكر القديم أنّ كلّ من النبات والحيوان ينمو ويتكاثر ليلا وأنّ الظلمات هي أصل الأشياء وأنّ النهار يولد من العتمة ويكون طلوعه سرورا.

انظر رمز الليل في، N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 248.

(186) انظر رمز الليل والنور بعد الظلمة في ، ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص ص 320 - 322.

(187) محمود شكري الالوسي، بلوغ الأدب، III، 53 - 57.

ويحققون من الإحساس التراجيديّ بالموت. وإذا كنا لا نستطيع أن نمثل بين طقوس الذبائح الغذائية اليونانية (thusia) وما يعقبها من طقوس منادمة ديونيسية فإنّ عنصرين من عناصر المأدبة (Banquet) الدينية اليونانية<sup>(188)</sup> متلازمان في حياة العرب قبل الإسلام تلازمهما في المجتمعات الشرقية التي تحتفي في الآن نفسه بالدماء تريقها للآلهة وبالخمر تسكبها قربانا لها وتشربها على أنخابها.

يدرك رجب الخمرة إذن في إطار وثنّيّ أوسع. فما ينهى الله عنه في آيتي المائدة هو الشعائر الوثنية<sup>(189)</sup> ونوع من الاشتراك والاتحاد<sup>(190)</sup> ونمط من أنماط القداسة. فالخمر والميسر والأنصاب والأزلام هي عناصر تنظم المعيش في مجتمع ما قبل الإسلام تنظيما ليس بمعزل عن المعتقدات الوثنية التي يلغىها الإسلام ويحاربها منتصرا على سرور ولذة مقدسين. مغيّرا الإحساس بالهمشاشة والنهاية والانتصار على الدهر والخوف من الموت والمصير. معوّضا الالتفاف حول الدم ورموزه بالتفاف يكون حول الله ونبيه.

استنتج المفسّرون دلالة التحريم من وصف الخمر بالرجس وبحثوا في معنى هذه الكلمة منطلقين من دلالتها اللغوية. فالرجس الوسخ والقذارة والنقن. وقد وسّعوا هذه الدلالة فذهبوا إلى أنّ الرجس هو كلّ

(188) انظر F. Lassarrague P. et Schmitt Pantel, "Partage et communauté dans les banquets grecs"; in *La table et le partage*.

(189) ما بقي في ذهن المسلمين هو أنّ الميسر لعب على أجزاء الجزور ولكن لا شيء ينفي أن التقاصر على هذه الأجزاء لم يكن في الأصل شبيها بالطريقة التي كان اليونان يوزعون بها أجزاء القربان الديني. م. ن. ص 157.

(190) انظر كيف تكون المنادمة ويكون الاشتراك في لحم الجزور ككلّ اشتراك في شيء واحد يتجزأ ويوزع على الناس. منطلقا للمعيش. به ينخرطون في حياة يومية واحدة وعبادة واحدة. J. C. Sagne, *La loi de don*, p. 122, 126-127.

ما استقذر من عمل وقبح بل ، هو العمل الذي يكون قويّ الدرجة كامل الرتبة في القبح،<sup>(191)</sup> وقارنوا بين الرّجس بفتح الراء وهو شدّة الصوت إذ يقال للسحاب رجاس إذا كان شديد الصوت بالرعد<sup>(192)</sup> والرجس بكسر الراء لوقعه في النفس وخوف الإنسان منه. ويدلّ الرجس على الشرّ والسخط والإثم<sup>(193)</sup> إذ يقترن بالشیطان فيحيل على اللعنة والكفر والعذاب والعقاب<sup>(194)</sup>.

لا يبدو الرجس مفهوما واضحا كلّ الوضوح ، فالراء والجيم والسين أصل يدلّ على اختلاط. يقال هم في مرجوسة من أمرهم. أي اختلاط. <sup>(195)</sup> فيوحي هذا المعنى بالاضطراب والتداخل والفوضى والحيرة والتغيّر والكدر. لذلك كان الرجس قذرا، فهو ، لطح وخلط،<sup>(196)</sup> والرجس والنجاسة واحد<sup>(197)</sup> إذ الشيء النجس القذر يدلّ على خلاف الطهارة<sup>(198)</sup> ولكنّ النجس لا يكون حراما دائما<sup>(199)</sup> في حين أنّ الرجس ، يعتبر به عن الحرام،<sup>(200)</sup> ولا فرق بين الرجس والدنس إذ الدنس اللّطح بقبیح<sup>(201)</sup>.

(191) القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. عن ثنائية القديمة VI، ص .

(192) فخر الدين الرازي. مفاتيح الغيب. VI، ج 12، ص 66.

(193) الطبري. جامع البيان. V، ص 33، القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. VI، ص 287.

(194) ابن منظور. لسان العرب. I، ص 1138

(195) ابن فارس. معجم مقاييس اللغة. II، ص 490.

(196) م. ن. ص. ن

(197) القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. VI، ص 289.

(198) ابن فارس. معجم مقاييس اللغة. II، ص 304

(199) القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. VI، ص 289.

(200) ابن منظور. لسان العرب. I، ص 1138.

(201) ابن فارس. معجم مقاييس اللغة. II، ص 304.

إنّ دلالة الرجس اللغوية تحيل على ثنائية ضدية تميّز العالم المحسوس وتبنيه على أساس الوسخ والنظافة. وقد بيّنت ماري دوغلاس أنّ العقل البدائيّ ينجّس ما يعتبره وسخا ويطهر ما يظنّه نظيفا فتتجاوز دلالة القذارة المستوى الحقيقيّ المحسوس إلى دلالة ثقافيّة رمزيّة<sup>(202)</sup>. وإذا كان لها الفضل في طرح إشكاليّة النجاسة طرحا انثروبولوجياّ بنيوياّ، فإنّ المفهوم يبقى غامضا في كتابها، فالوسخ والقذر والكريه والقبيح معايير لا تحيل حتما على الرجس والدناسة. وقد بيّن بول ريكور (Paul Ricoeur) أنّ الرجس استعارة تحيل على ضرر غير مرئيّ قويّ يخافه الإنسان فيبعده ويقصيه ومردّ هذا الخوف هو اعتبار الإنسان الرجس خطرا يهدّد حياته العضوية والاجتماعية وعقبا تسلّطه عليه القوى الغيبية وهو إذا تجاوز خطر المدّنس عاش تجربة الذنب المؤلمة<sup>(203)</sup>.

ولما كان الرجس يدلّ على الخلط كما رأينا، والخلط يحيل على الغموض، والإنسان يخشى الغموض والفوضى ويحتاج إلى تصنيف ما في عالمه تصنيفا واضحا يقوم على مرجعيات محدّدة، فإنّه يرفض ما يكون رجسا ويحرّمه.

وكما يكون الرجس شيئا قدرا يعافه الإنسان أو قبيحا يكرمه يكون شيئا تتجلّى فيه القوّة تجلّيها في الرّعد الذي يكون مخيفا قوياّ حاملا

M. Douglas, *De la souillure*, pp. 23-27. (202)

Paul Ricoeur, *Philosophie de la volonté; II, La symbolique du mal*, pp. 31-38. (203)

انظر تعريف لوك دي هوش (Luc De Heusch) للرجس في مقدّمة *De la Souillure* ص 17 فقد اعتبره هو أيضا استعارة تفصل بين النظام والفوضى والنافع والضرر. وانظر ما جاء في R. Caillois, "Le pur et l'impur", in *Histoire générale des religions*, I, pp. 23-25;

مطرا كثيرا مهلكا ويكون حسنا منبنا بالغيث والخصب فالرجس كالرعد ذو دلالة متناقضة.

وإذا كان المفسرون ذكروا معنى الرجس اللغوي فإنهم تفتنوا إلي أن الخمر ليست شرابا مستقذرا نتنا كريها، فتجاوزوا دلالة الرجس الحقيقية إلى دلالات مجازية خلقية ونفسية ودينية، وبدأت الخمر في آيتي المائدة حاملة للخطر يتوسلها الشيطان في توليد الفوضى وتشويش علاقة الإنسان بربه. ويبدو الإنسان، وقد قطع عن فضائه الانطولوجي، تائها ضائعا يدعوه الشيطان إلى الخمر ويدعوه ربه إلى اجتنابها وتوجهه قوة الكلمة الالهية التي تشكلت فيها رمزية الخمر المدنسة. نحو رد فعل نفسي هو التحريم<sup>(204)</sup>. وبعد أن كان الإنسان قبل الإسلام مقبلا على لذة الخمر دون تفكير، أصبح شربه لها تجربة ألم وقلق، يلاحقه فيها الشر الانطولوجي. ولعلنا لا نستغرب تأويل التحريم إذا ما فهمناه في ضوء تمثل الإنسان للرجس يحرمه لقوته الرمزية المخيفة المعذبة. وتصور المسلم للشيطان يجره دوما إلى الوقوع في العصيان والإثم والشر.

وقد تساءل المفسرون عن مدلول الخمر واستوعبوا الجدل الذي قام بين الفقهاء في هذه المسألة واستندوا إلى الأحاديث، بها يستعينون على تأويل اللفظ. فهل الخمر عصير العنب المشتد أم هي الشراب المسكر ؟

إذا عدنا إلى معاجم اللغة العربية وجدنا الخمر، الشراب المعروف. قال الخليل الخمر معروفة واختمارها ما غشي الخمر من الخمار والسكر

---

"La souillure entre dans l'univers humain par la parole; son angoisse se (204) communique par la parole, avant d'être communiquée, elle est déterminée et définie par la parole; l'opposition du pur et de l'impur est dite et la parole qui la dit institue l'opposition elle-même". P. Ricoeur, *Philosophie de la volonté*, II, la symbolique du mal, p. 41.

في قلبه <sup>(205)</sup>. وذهب صاحب العين إلى أن الخمر ما أسكر من عصير العنب. <sup>(206)</sup> وذكر أبو حنيفة الدينوري (ت 150 هـ) «أن العرب تسمي العنب خمرا أو الخمر عنباً» <sup>(207)</sup> وهذا ما فسّر ذهاب الجمهور الأعظم من الفقهاء إلى إطلاق الخمر في الحقيقة على النبيء المشتد من ماء العنب <sup>(208)</sup>.

ونجد في المعاجم أن الخمر اشتقت من خمر ويدلّ هذا الأصل على التغطية والمخالطة والستر، ف قيل سميت الخمر خمرا لأنها تركت حتى أدركت بالظروف أي كمت لتختمر. وقيل لأنها تركت حتى أدركت كما يبلغ العجين ويدرك إذا اختمر. وقيل لأنها تخامر العقل أي تلابسه وتغطيه وتخالطه <sup>(209)</sup>.

يحيل الاشتقاق على أمرين اثنين :

1 - على مبدأ الاختمار الذي ينتج عن وضع العصير في الظروف وتغطيته وتركه ليشتدّ فيكون تشكّل دلالة الخمر مرتبطاً بإنتاجها وصنعها وقد تكون العرب أطلقت لفظ الخمر على عصير العنب المشتدّ تمييزاً له عن العصارة وعمّا ينقع في الماء أو ينتبذ أو يتخذ من غسل.

2 - يحيل الاشتقاق على تحوّل دلاليّ من مستوى الحقيقة إلى مستوى الجاز. فغدت الخمر ما يحجب العقل ويستره ويخالطه وأضحت «استعارة» للشراب المسكر تشكّل معناها من فعلها في شاربها.

(205) ابن فارس. معجم مقاييس اللغة، مادة خمر، II، ص 215. انظر كذلك الخليل بن أحمد الفراهيدي، كتاب العين، مادة خمر IV، ص 262.

(206) ابن سيده، الخصاص، III، 11، ص 72.

(207) م. ن. ص 81.

(208) الخصاص، أحكام القرآن، II، ص 5، القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، II، ص 52.

(209) ابن فارس. معجم مقاييس اللغة، مادة خمر II، ص 215، الجوهري، تاج اللغة وصحاح العربية، مادة خمر، II، ص 249.

يصعب، في غياب معاجم لغوية تاريخية تذكر المعنى المفرد الذي وضعت له لفظة الخمر أول ما تواضع متكلمو العربية عليه وتشير إلى تطوّره والدلالات التي استوعبها اللفظ، أن نحسم حسماً في دلالة من الدلالات ونلغي تعدّد المعنى. ولسنا ندري إذا كانت الآيات والأحاديث التي يستشهد بها أصحاب المعاجم هي المساهمة في تشكّل دلالة الخمر على الشراب الذي يخامر العقل ويحجبه ويخالطه ونحت المعنى الإسلامي لها أو أوردنا هؤلاء لتدعيم معنى كان موجوداً.

ولقد تمسّك المفسّرون بذكر الاشتقاقات لترسيخ معنى الخمر المجازي. وتعليل حرمتها بكونها مسكرة وإطلاق لفظها على غيرها من الأشربة التي تشترك معها في الإسكار<sup>(210)</sup>.

ولسائل أن يتساءل عمّا إذا كان المسلمون الأوائل يميّزون ما بين الخمر وغيرها من الأشربة. إنّه لا مدوّنة لنا للإجابة عن هذا الإشكال إلا روايات نعي تأخّرها عن زمن نزول الوحي ونعرف ظروف إنتاجها وتأثرها بالاطر السياسية والثقافية والاختلاف المذهبي ولكننا نستغلّها كما استغللنا غيرها إذ تفيدنا على الأقلّ بجدل كان بين المسلمين في الخمر واختلاف في حكم التبيد.

روي عن عمر بن الخطاب أنّه قام على المنبر وقال: «الخمر من خمسة، من التمر والزبيب والعسل والحنطة والشعير، والخمر ما خامر العقل»<sup>(211)</sup>. ويستوقفنا تعليق فخر الدين الرازي على تحديد عمر للخمر إذ يقول: «إنّ عمر رضي الله عنه ألحق بها [أي الخمر] كلّ ما خامر العقل

(210) انظر مثلاً فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، III، 5، ص 37، الطبري، جامع البيان، II، ص 369، القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، III، ص 51.

(211) ابن عبد البر، التمهيد، I، ص 244، صحيح البخاري، كتاب الأشربة، باب الخمر من العنب.



من شراب، ولا شك أن عمر كان عالماً باللغة وروايته أن الخمر اسم لكل ما خامر العقل فغيره.<sup>(212)</sup> وتشير جملة «الحق بها» إلى تمييز بين الخمر وبقية الأشربة، مما يدعم ما كان سائدا يومئذ وإلى توسيع دلالة نوع واحد من الأشربة إلى دلالة تستقطب كل الأنواع المسكرة. وتصبح الخمر اسما جامعاً لها، وأضحى عمر في نفس الوقت لسان العرب معبراً عن لغتهم متصرفاً فيها مطوراً إياها وغدا فهمه للقرآن الفهم الصحيح وتمثله للخمر، الموافق لرغبته في تحريمها، التمثل الذي استوعبه المفسرون والفقهاء الذين جعلوا حكم الأشربة المسكرة حكم الخمر. وقد دعم العلماء الدلالة التي ذهب إليها عمر بحديث جاء فيه أن الرسول قال: «إن من العنب خمرا، وإن من التمر خمرا وإن من العسل خمرا وإن من البر خمرا وإن من الشعير خمرا»<sup>(213)</sup> وبقوله المروي عن ابن عمر (ت 73 هـ) «كل مسكر خمر وكل مسكر حرام»<sup>(214)</sup>.

ولو تتبعنا الأحاديث والأخبار استجلاء لما كانت خمرة العرب عند نزول الوحي وطلبنا موقف الرسول من الأشربة لانتبهنا إلى اضطراب في الموقف من ماهية الخمر فقول ابن عمر «لقد حرمت الخمر وما بالمدينة منها شيء»<sup>(215)</sup> دليل على استعمال المعنى الحقيقي والتمييز بين الخمر، الشراب المعروف، عصير العنب، المشتد، وغيرها من الأشربة. في حين يدل قول أنس بن مالك (ت 93 هـ) «حرمت علينا الخمر حين حرمت وما نجد - يعني بالمدينة - من خمر الأعناب إلا قليلا، وعامة خمرنا

(212) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، III، 5، ص 36.

(213) م. ن. ص. ن.

(214) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، III، 5، ص 36، انظر صحيح مسلم، كتاب الأشربة.

باب النهي عن الانتباه في المزقة والدباء والحتم والتغير.

(215) صحيح البخاري، كتاب الأشربة، باب الخمر من العنب.

البسر والتمر،<sup>(216)</sup> على أن اسم الخمر جامع للمسكر وأن خمر العنب نوع من الأنواع. ونلفت الانتباه إلى اختلاف في ما اعتبر خمرا عندئذ فإلى جانب رواية البسر والتمر نجد التمر والزهو<sup>(217)</sup> والتمر مفردا<sup>(218)</sup> إلا أن كل الروايات تشترك في اعتبار شراب النخلة خمرا مهما يختلف نوعه.

ومما يدل على تمييز الناس يومئذ بين الخمر وغيرها من الأشربة . حديث أبي سعيد قال أتى النبي صلى الله عليه وسلم بنشوان فقال له أشربت خمرا فقال ما شربتها منذ حرّمها الله ورسوله. قال فماذا شربت ؟ قال الخليطين. قال فحرّم رسول الله صلى الله عليه وسلم الخليطين.<sup>(219)</sup>

لم يكن إذن مسمّى الخمر مجهولا للقوم في المدينة عند نزول سورة المائدة. ولا كانت الخمر منعدمة، بل كانت شرابا مألوفاً يجلبه أهل الحجاز من الشام وهم لا يطلقون لفظ السبينة إلا على الخمر دون غيرها من الأشربة. يشترونها، بالثمن الغالي،<sup>(220)</sup> وما نلاحظه وجود حديثين للرسول أحدهما يجعل الخمر إسما جامعاً يتخذ من العنب والبرّ والشعير والعسل والتمر والآخر جاءت فيه الخمر من العنب والنخلة<sup>(221)</sup>.

ولو عدنا إلى ما كانت العرب تصنعه من هاتين الشجرتين لوجدناها تتخذ من العنب الخمر والنبذ ومن النخلة السكر والفضيخ والغريبيّ

(216) البخاري، م. ن.

(217) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب تحريم الخمر وبيان أنها تكون من عصير العنب وغيره.

(218) م. ن. ص. ن.

(219) الجصاص، أحكام القرآن، II، ص 5.

(220) الجصاص، أحكام القرآن، II، ص 7.

(221) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب بيان أن جميع ما ينبذ، بما يتخذ من النخل والعنب يسمى خمرا، توجد رواية أخرى فيها من الكرمة والنخلة، صحيح مسلم.

والخليطين. فهل هذه الأشربة خمور وما سواها أنبذة أم هل يتخذ من الشجرتين الخمر والنبيذ وهل التمييز بين الخمر والنبيذ هو تمييز في النوع أم في شدة الاختمار وقوة الإسكار أم في اللون ؟

تساءل توفيق فهد عن الفرق بين النبيذ والخمر وذهب إلى أنهما شرابان تحويلان مسكران وبينما تتخذ الخمر من العنب وتكون حمراء اللون، يصنع النبيذ من تمر أو تين أو عنب أو غير ذلك ويكون أبيض. وبحث في أصلي الكلمتين فذهب إلى أن أصل كلمة خمر آرامي وكلمة نبيذ غامضة إلا أنه رجح أنها نبطية وأن أصلها نبط (nbt) وتعني هذه الكلمة في العبرية والأشورية الأبيض والناصع والشفاف. ولعل النبيذ شراب فلاحي بلاد النبط. ورأى أن كلمة خمر تحيل على الاسم الذي كان يطلق على الكهنة الأراميين والأنباط القدامى وتحمل دلالة الحجب وتعاطي ما يخذل ويسكر إذ كان الكهّان الذين يسألون أمور الغيب يحتسون شراباً شديداً الإسكار يجعلهم في حالة انجذاب وتجمل صوفين<sup>(222)</sup>.

نستنتج من الإشكال الذي طرحه توفيق فهد معنى الخمر الذي وجدناه في المعاجم العربية وفي كتب التفسير ونحتفظ بأن الخمر تدلّ على عصير العنب الأحمر المشتد المسكر وأن النبيذ هو شراب مسكر من العنب وغيره وأن الفرق بين الشرابين نوعي.

(222) انظر : T. Fahd, *La divination arabe*, p. 206

ولو نظرنا في التوراة لوجدنا أن الخمر (Yaïn) هي عصير العنب  
المشتدّ المسكر الأحمر<sup>(223)</sup> وأن اشتقاق الكلمة من (Yawan) أي اختمر<sup>(224)</sup>  
ومن مرادفات (Yaïn) (çové) (çobé) و(Hémer)<sup>(225)</sup> ويرى شارل  
سارفاس (Charles Serfass) أنه لا فرق بين هذه المرادفات إلا في أن  
(Yaïn) قد تحيل على طريقة صنع الخمر و(çobé) على شربها والسكر  
منها. ولعلّ (Hémer) نوع من الخمر فيه تفويه أو مرارة<sup>(226)</sup>. ونجد  
في معجم الكتاب المقدس أن (çobé) الخمر الجيدة<sup>(227)</sup> ولعلّ (çové) من  
(çava) التي قد تعني الإفراط في شرب الخمر، ومن معاني الكلمة  
الشراب المسكر. وتطابق (çava) العبرية سبأ العربية. فسبأ الخمر يسبؤها  
سبأ وسبأ امثراها ليشربها ولا يقال ذلك إلا في الخمر خاصة والاسم  
السبأ ويسمى الخمر سبأ السبأ الخمر<sup>(228)</sup>.

و(Hémer) العبرية هي (Hamar) الكلدانية وهي أيضا شراب  
مختمر مشدّد أحمر<sup>(229)</sup> ونجد في التوراة ذكرا لشراب آخر هو

(223) يذكر شارل سارفاس (Charles Serfass) أن الكلمة استعملت 141 مرة وقد وردت كثيرا  
مقتربة به

(chécar) التي تعني المسكر. *Le vin dans la Bible*, pp. 29-31.  
انظر لاويين 10 : 8 - 9، عدد 7، 3، تثنية 14، 26، قضاة 13، 4، 7، 14، إصموئيل،  
1. 15 ... فيما يتصل بحمرة الخمر انظر، تثنية 32، 14، سيراخ، 34، 31،

(224) انظر، Ch. Serfass, *Le vin dans la bible*, p. 29.

(225) م. ن. ص. ن 49-47.

(226) م. ن. ص. ن.

(227) *Dictionnaire de la Bible*, V, p. 2434.

(228) ابن منظور لسان العرب، مادة سبأ.

(229) م. ن. ص. ن 2434، 48. Ch Serfass, *Le vin dans la Bible*, p.

(chécar) واستعملت اللفظة لتدلّ على المسكر الشديد الإسكار والخليط<sup>(230)</sup>. ولكنّ التقليد اليهوديّ أولّها شراباً مصنوعاً من غير العنب وجعلها نبيذاً<sup>(231)</sup>. وإذا كان الغالب على الكتاب المقدس إطلاق لفظ (Yaïn) على الخمر فإننا نقف في بعض الآيات على تمييز بين الخمر والمسكر مثال ذلك: «وَكَلَّمَ الرَّبُّ هَارُونَ قَائِلاً خَمُراً وَمُسْكِراً لَا تَشْرَبُ أَنْتَ وَبَنُوكَ مَعَكَ....»<sup>(232)</sup>.

إنّ العودة إلى التوراة تدعّم ما ذهب إليه توفيق فهد في وصفه للخمر وتؤكد اعتبار العرب لها عصير عنب مشدّد. وما شدّ انتباهنا في اللغات السامية أنّ الخمر تدلّ على المسكر من عصير العنب. ولكنّ التمييز الذي قدّمه توفيق فهد بين النبيذ والخمر في اللون لا يقنعنا كثيراً. إذ تعصر الخمر من عنب أبيض فتكون صهباء، وقد تكون من عنب أسود تنزع قشرته قبل عصره فتضرب حمرة إلى البياض<sup>(233)</sup>. ولعلّ غلبة الحمرة في الثقافة الشرقية على الخمر ناتجة إمّا عن كثرة إنتاجها من عنب أسود لا تنزع قشرته أو وضع العنب الأبيض في ظروف صنعت فيها خمرة من عنب أسود، وإمّا أن تكون الحمرة لونا مجازيا يحيل على الدم. كما أنّ النبيذ إذا متع اشتدّت حمرة<sup>(234)</sup>.

(230) انظر ، M.M. Cohen, *Nouveau dictionnaire Hébreu - Français*, pp. 232, 274, 464, 692; N. Ph Sander. I Trenel, *Dictionnaire Hébreu - Français*, pp. 190, 239, 478, 747.

Ch. Servass, *Le vin dans la bible*, pp. 49-52. (231

(232) لاويين 10 : 2.

(233) تكون الكميت حمراء ضاربة إلى الكلفة والجريال حمراء والصهباء ضاربة إلى البياض. انظر ابن السكيت. كتاب الالفاظ، ص 266.

(234) مَنَعَ النبيذ يمتع متوعاً اشتدّت حمرة والشراب المائع الشديد الحمرة. انظر ابن سيده. المفصّل، III، 11، ص 91، ابن السكيت. كتاب الالفاظ، ص 267.

وإذا لذنا باللغة العربية بحثنا عن الفرق بين النبيذ والخمر علمنا أنّ النبيذ من نبد الشيء إذا ألقاه من اليد<sup>(235)</sup>. ومنه سميّ النبيذ لأنّ التمر أو الزبيب لما يلقى في الإناء ويصبّ عليه الماء<sup>(236)</sup>، وسواء كان مسكرا أو غير مسكر فإنّه يقال له نبيذ<sup>(237)</sup>. وفي حين نجد النبيذ في المعاجم اسما جامعا لما يلقى في الإناء ويصبّ عليه الماء، رأينا الثعالبي يطلقه على ما يصنع من الزبيب<sup>(238)</sup>، ويجعل ما يتخذ من القند قنديدا ومن العسل بتعا ومن الشعير جعة ومن الذرة سكركة ومزرة ومن البسر فضيخا<sup>(239)</sup>. والفضيخ في مخصّص ابن سيده من البسر والرطب<sup>(240)</sup>. وبينما تعرّف المعاجم السكر بكونه من التمر<sup>(241)</sup> هو عند أهل الحجاز كسيس أي شراب يتخذ من الذرة والشعير<sup>(242)</sup>. وما يلفت الانتباه أنّ البتع، شراب العسل هو، الخمر بعينها<sup>(243)</sup>. ويعرّف أبو حنيفة الدينوري المزر والجعة والسكركة أو السقرقة بأنّها، خمور الحبوب<sup>(244)</sup>. ويعتبر الثعالبي الخمر اسما جامعا للأشربة المسكرة وما سواها صفات وأنواعا<sup>(245)</sup>. ولعلّ مردّ موقف الثعالبي أنّ العرب تطلق بعض الصفات على الخمر والنبيذ، من ذلك مثلا أنّ السلافة ما سال من الخمر من غير أن تعصر، والزبيب أوّل

(235) الجوهري، الصحاح، مادة نبد، II، ص 571.

(236) ابن فارس، معجم مقاييس اللغة، مادة نبد، V، ص 380.

(237) ابن منظور، لسان العرب، مادة نبد.

(238) الثعالبي، فقه اللغة، ص 276.

(239) م. ن. ص. ن.

(240) ابن سيده، المخصّص، III، 11، ص 90.

(241) انظر مثلا، الجوهري، الصحاح، مادة سكر، II، ص 687.

(242) ابن سيده، المخصّص، III، 11، ص 91.

(243) م. ن. ص. ن.

(244) م. ن. ص. ن.

(245) الثعالبي، فقه اللغة، ص 274 - 276.

ما يرفع من عصارته بعد أن ينقع أياماً. والنطل ما يعصر من الخمر بعد السلاف وما يخرج من نقيع الزبيب بعد الماء<sup>(246)</sup>. ويذكر صاحب اللسان أنه: يقال للخمر المعتصرة من العنب نبيذ كما يقال للنبيذ خمر<sup>(247)</sup>.

وإذا كانت جلّ المعاجم تميّز بين الخمر والنبيذ فإنّ بعض ما جاء فيها يجعل الأنبذة خموراً. ولسنا ندري إن كان ذلك من تأثير الدين أو من قبيل الترادف اللغويّ أو اللهجات المختلفة أو من أثر الثقافة التي ينتمي إليها أصحاب تلك المعاجم. ولا تقف المعاجم حجر عثرة في سبيل الدلالة الواحدة الدقيقة الواضحة، بل يقدم التراث الدينيّ أخباراً تبدي الموقف وضده. ولسنا نجزم بوضع هذه الأخبار من قبل المذاهب المعلّلة هذا الحكم أو ذاك جزماً قاطعاً، كما أنّنا لا يمكن أن نقبلها القبول الأعمى دون الشكّ في وضعها. وتبدي هذه الأخبار سلوك الفرد الواحد متعدداً وموقفه متناقضاً، فهذا عمر بن الخطاب فيها يحرمّ الأنبذة ويجعلها خموراً ويراقب الناس يفاجئهم في خلوتهم ويقتحم مجالسهم ويعاقبهم<sup>(248)</sup>. ولكن روي عنه أنه حين طعن أوتى بنبيذ فشربه، وحين شرب أعرابيّ من شرايه جلده ودعا إلى كسر النبيذ بالماء<sup>(249)</sup>. وليس في الخبر ما يفيد إذا كان النبيذ الذي شربه عمر مشتدّاً أو غير مشتدّد وقد تواترت الأخبار في المدوّنة الخنفيّة عن شرب الصحابة النبيذ<sup>(250)</sup> فقد روي عن بعضهم.

(246) ابن سيده. المخصّص. III، 11، ص 78.

(247) ابن منظور. لسان العرب. مادّة نبد

(248) انظر الأخبار التي جمعها خليل عبد الكريم في شدو الرابة بأحوال الصحابة. III، الصحابة والمجتمع. ص ص 170 - 178.

(249) م. ن. ص 176.

(250) م. ن. ص ص 177 - 188.

مثل عمر وعبد الله وأبي ذر وغيرهم، شرب النبيذ الشديد وكذلك  
سائر التابعين،<sup>(251)</sup>.

وإذا كان موقف الرسول من تحريم السكر واحدا يتواتر في  
أحاديث عديدة<sup>(252)</sup> فإنّ ماروي عنه في النبيذ متعدّد مختلف. فقد نهى  
عن الجمع بين الرطب والبسر، وبين الزبيب والتمر، والبسر والتمر،  
والزهو والرطب، والرطب والزبيب ورخص في نبيذ كل ثمرة من هذه  
الثمار مفردة<sup>(253)</sup>. وقد يتبادر إلى الذهن أنّ في الخليطين شدة مسكرة  
وأنّه لا شدة في نبيذ التمر أو الزبيب... فقد كانت العرب تخلط  
الثمرتين للحصول على النبيذ الشديد كما كانت تصنع من الخليطين شرابا،  
عشية وتشربه في الغداة<sup>(254)</sup>. وتنقع الزبيب أو التمر في نفس الظروف  
التي تصنع فيها الخمر فيستحكم استحكاما وقد تضيف إليها الآس أو

---

(251) الجصاص. أحكام القرآن. II. ص 8.

(252) صحيح البخاري كتاب الأشربة. باب الخمر من العسل وهو البتع. صحيح مسلم. كتاب  
الأشربة. باب بيان أنّ كلّ مسكر خمر وأنّ كلّ خمر حرام.

(253) صحيح البخاري. كتاب الأشربة. باب من رأى أنّ لا يخلط البسر والتمر. صحيح مسلم.  
كتاب الأشربة. باب كراهة ابتداء التمر والزبيب مخلوطين.

(254) جاء في تعريف أبي حنيفة للفضيخ النصّ التالي: يؤخذ العنق وهو نصفان بسرا ورطبا  
فيخرج منه الرطب فيلقى في المشعل ويؤخذ البسر فيشدخ في المناخير ثمّ يطرح مع  
الرطب لم ينزع له نوى ولا قمع فيملا من البسر والرطب والماء فيصنع هذا عشية  
ويشرب بالغداة، ابن سيده. الخصاص. II. 11. ص 90.



الكشوت<sup>(255)</sup> أو العسل أو الدبس<sup>(256)</sup> أو الفقد<sup>(257)</sup> أو الشجير<sup>(258)</sup> فيقوى  
الشراب ويستوتن<sup>(259)</sup>.

ولئن رخص الرسول في أنبذة التمر والبسر والرطب والزبيب<sup>(260)</sup>  
فإنه نهى عن المزر والبتع ولعل ذلك يعود إلى أنه يمكن نقع التمر والبسر  
والرطب والزبيب للحصول على نبيذ غير صلب لا يسكر. وقد كان ينتبذ  
منه للرسول<sup>(261)</sup>، في حين أنّ البتع والمزر شرابان مسكران.

ونهى الرسول عن الانتباز في الدباء والمزقة والمقيّر والخنتم والنقيير  
وظروف الأدم ورخص في الجرّ غير المزقة والأسقية<sup>(262)</sup>. ما نستنتجه  
مما روي عن النبي في الشراب أنه حرّم المسكر وأباح مالا يسكر وأن  
حديث «كل مسكر خمر» ورد مروياً عن عبد الله ابن عمر الذي كان

---

(255) الكشوت والكشوتا والأكشوت (cuscute) نبات مقطوع الأصل أصفر يتعلّق بأطراف  
الشوك. ابن سيده، المخصّص، II، 11، ص 91.

(256) الدبس عسل التمر وعصارته وعسل الرطب من غير طبخ وقيل هو ما يسيل من  
الرطب. ابن منظور لسان العرب، مادة دبس.

(257) الفقد هو نبت شبيه بالكشوت. ابن سيده، المخصّص، III، 11، ص 91.

(258) الشجير والشجر هو ما بقي من ثفل العنب. م. ن. ص 73.

(259) م. ن. ص ص 73، 90 - 91.

(260) صحيح البخاري. كتاب الأشربة، باب الخمر من العسل وهو البتع. صحيح مسلم. كتاب  
الأشربة. باب بيان أنّ كلّ مسكر خمر.

(261) صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب بيان أنّ كلّ مسكر خمر.

(262) انظر ما جاء في الصحيحين عن الانتباز في الأوعية والظروف والأسقية البخاري .  
كتاب الأشربة. باب الانتباز في الأوعية. صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب النهي عن  
الانتباز في المزقة والدباء والخنتم والنقيير.

مثل أبيه ساعيا إلى إطلاق الخمر على كلّ مسكر. ولقد كان لهذا الحديث الأثر البالغ في توجيه تفسير الآي وتأويله. كما رأينا، واستنباط أحكام الشراب.

وردت جلّ الأحاديث في النبيذ، والواضح أنّ الاهتمام به يعكس مشاغل رواة الحديث ومدوّنيه والفقهاء الذين كانوا محتاجين إلى نصوص شرعية يستندون إليها في أحكام الشراب أكثر ممّا تصوّر مشاغل الرسول والمسلمين الأوائل.

إنّ كلمات الرسول الصادرة عن محمّد الإنسان، وعاداته في الانتباز ومواقفه، نقلت في أغلبها خارجة عن الأطر اليومية التي جاءت فيها، يسيّجها الإسناد ويصبغها بالقداسة التي منعت من التساؤل عن تاريخيّتها. فنحن لا نعرف متى كره الرسول الأوعية ومتى رخص في الأسقية ولا متى كره الخليطين ورخص في انتباز التمر فردا. فهل كان النهي عن الختم مثلا في الفترة التي كان الرسول يهدف فيها إلى ضرب تجارة الإيلاف مع الشام ؟ وقد كانت في الحناتم تنقل الخمر من هذه البلاد <sup>(263)</sup> ؟ وهل كان النهي عن النقيير في بداية الدعوة إلى دين ينهى عن الجاهلية، وعاداتها ؟ أو ليس من معاني النقيير أصل النخلة الضاربة في الأرض ينقر وينبذ فيه أو يكون إناء للخمر وعروق الشجرة ثابتة في الأرض <sup>(264)</sup> ؟ لعلّ الرسول في نهيه عن النقيير يعرض عن عادة في حفظ الشراب وصنعه مقترنة بمعتقدات زراعية وطقوس

(263) انظر ابن منظور مادة حتم

(264) م. ن. مادة نقر.

وثنية يرمز فيها الرحيق المختمر في رحم الشجرة إلي ميلاد الحياة وتجديدها، ويصدّ عن تقديس الناس لها أمّا تعبد !

وإذا التفتنا إلى بعض ما جاء من أخبار وأحاديث مفكرين فيها لخاصرتنا أسئلة عديدة. فقد جاء أن أنس بن مالك كان ساقى القوم الفضيخ أو الخليطين يوم نزلت آيتا المائدة وإنه روى أن هذا النبيذ كان خمر أهل المدينة يومئذ<sup>(265)</sup>. ولسنا ندري بالضبط كم كان عمره عندئذ فقد شرع في خدمة الرسول بعد الهجرة وهو ابن عشر سنوات ولعله لم يشارك في بدر لحداثته<sup>(266)</sup> فإذا كان تحريم الخمر نزل عقيب بدر فهل يتذكر الطفل أو المراهق بالضبط ما كانت خمور أهل المدينة عندئذ ؟ أولا تكون هذه الأخبار بما أنتجه أهل الحجاز الذين يحرمون الأنبذة ويعتبرونها خمرا ؟ وإذا نظرنا في رواية أبي هريرة (ت59هـ) عن الرسول أنه حدّد الخمر من العنب والنخلة<sup>(267)</sup> فإنّ المطلّع على اختلاف الناس في اسم هذا الصحابيّ واسم أبيه ما يجعل المرء يحتار لكثرة الأسماء الواردة في ذلك<sup>(268)</sup> وقد جاءت في روايته للحديث أقوال<sup>(269)</sup>.

(265) انظر صحيح البخاري، كتاب الأشربة، باب نزول تحريم الخمر وهي من البسر والتمر.

(266) انظر ، A. J. Wensinck, "Anas B. Malik", E. I. 2, p. 496

(267) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب بيان أنّ جميع ما ينبذ بما يتخذ من النخل والعنب يسمى خمرا.

(268) انظر ، ابن حجر العسقلاني، تهذيب التهذيب، V، ص 328 - 330.

(269) انظر ما جاء من مواقف تنكر على أبي هريرة سرده للأحاديث، عبد محمود عبد المجيد، الاتجاهات الفقهية عند أصحاب الحديث في القرن الثالث الهجري، ص 145 - 146. وانظر الاختلاف في اسم أبي هريرة وأصله ونشأته والاضطراب في الأخبار عنه وآتهام كبار الصحابة له وتضعيف أحاديثه وموقف الفقهاء منه في محمود أبورية، شيخ المضيرة أبو هريرة.

وتجدر الإشارة إلى أنّ بعض ما ذكر في الأشربة عن الرسول يدلّ على سؤاله عنها. فكانت الإجابة عن حلّ النبيذ أو حرمة محدّدة بتفسير صاحب السؤال وتحديدده لدى إسكار الشراب<sup>(270)</sup>. كما أنّ المجموعة المحيطة بالرسول كانت في بعض الأحيان تدعوه إلى تعديل موقفه<sup>(271)</sup>، ممّا يدلّ على أنّ الحكم يتأثر بالاجتماع الذي ينتجه وأنّ الرسول كان مستمعاً للناس متسامحاً في أحكامه وأنّ بعضها ممّا لا أصل له في القرآن. ليس نهائياً بل هو قابل للتغيير حسب مقتضيات الواقع.

وقد جاء في كتب الحديث وصف سلوك النبيّ في شربه فكان ينتبذ له في سقاء أو تور ينقع له الزبيب والتمر فيشربه يومه والغد إلى مساء الثالثة<sup>(272)</sup>. وهذا النبيذ هو الذي تمثله المسلمون حالاً. وذكر الفخر الرازي قال: روى ابن عباس أنّه عليه الصلاة والسلام أتى السقاية عام حجة الوداع فاستند إليها وقال: اسقوني. فقال العباس: ألا أسقيك ممّا نبذ في بيوتنا؟ فقال: ما تسقي الناس؟ فجاء بقدر من نبيذ فشمه، فقطب وجهه وردّه. فقال العباس: يا رسول الله أفسدت على أهل مكة شرايبهم. فقال: ردّوا عليّ القدر. فردّوه عليه فدعا بماء من زمزم وصبّ عليه وشرب وقال: إذا اغتلت عليكم هذه الأشربة فاقطعوا نتنها

(270) عن جابر أنّ رجلاً قدم من جيشان (وجيشان من اليمن) فسأل النبيّ صلى الله عليه وسلم عن شراب يشربونه بأرضهم من الذرة يقال له المزّر، فقال النبيّ صلى الله عليه وسلم: أو مسكر هو؟ قال: نعم. قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: كلّ مسكر حرام... صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب النهي عن الانتباه في المزقّ والدباء والخنم والتغير.

(271) عن عبد الله بن عمر قال: لما نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن النبيذ في الأوعية قالوا: ليس كلّ الناس يجد فأرخص لهم في الجرّ غير المزقّ، م. ن. ر. م. ن.

(272) م. ن. باب إباحة النبيذ الذي لم يشتم.

بالماء،<sup>(273)</sup> وعلق على هذا الخبر قائلا ، «إنّ التقطيب لا يكون إلّا من الشديد»<sup>(274)</sup>. فراوي هذا الخبر في حجة الوداع لم يتجاوز الثانية عشرة أو الثالثة عشرة<sup>(275)</sup> فهل يكون شاهد الرسول يشرب النبيذ أم أخبر بذلك، وإلى أي مدى يبقى هذا السلوك عالقًا بذاكرته ؟ وإذا ربطنا الصلة بين رواية ابن عباس (ت 68 هـ) لهذا الخبر والعصر الذي دوّن فيه فهل كان يمكن التشكيك في روايته وهو ، جدّ الخلفاء القانمين حديثا، و ، يصعب تكذيبه،<sup>(276)</sup> ؟ وإذا نظرنا في العلاقة بين الراوي ومضمون الخبر فإننا نجد صورة لرسول يحافظ على طقس سقاية كان في قریش فيبدو منصهرا في عشيرته منسجما مع رهنه وعصبيته الأولى، تلك التي تمثّل السلطة الرسميّة عند جمع الحديث وتدوينه. وينسجم هذا الخبر من ناحية أخرى مع ما ذهب إليه فقهاء العراق في الموقف من شدّة النبيذ والمسكر قليلا. ولسائل أن يتساءل عمّا إذا كان الرسول نسخ النهي عن النبيذ في حجة الوداع ؟

وإذا كان الرسول نسخ النهي عن النبيذ وشرب الشديد يقطع شدّته بالماء فإنّ الحرام ليس شرب النبيذ وإنّما السكر منه. وتجدر الإشارة إلى أنّ المفسّر الذي أورد هذا الخبر ذكر أنّ التقطيب يكون من الشديد وأنّ الرسول كسر الشديد بالماء وشربه ولكنّه في نفس الوقت فسّر أنّ ما شربه الرسول نقيع غير مسكر ! فإلى أي حدّ يمكن أن نفّي بهذه الأخبار ؟

(273) فخر الدين الرازي، مغايات الغيب، III، 5، ص 38.

(274) م. ن. ص. ن.

(275) انظر ، عبد الحميد الشرفي، تحديث الفكر الإسلامي، ص 17.

(276) م. ن. ص. ن. انظر مقال ، C. Gilliot, "Portrait mythique d'Ibn 'abbas" in *Arabica*, vol 32, n°2, 1985, opp. 127-184.

أجمع الفقهاء على تحريم النبيء من عصير العنب إذا غلى واشتدّ وقذف بالزبد<sup>(277)</sup> وحرّموا الباذق والمنصف<sup>(278)</sup> وأباحوا الطلاء<sup>(279)</sup> لشرب الصحابة له<sup>(280)</sup> فقد ذكر ابن قدامة أنّ أبا داود سأل أحمد (ت 241 هـ) عن شرب الطلاء إذ ذهب ثلثاه وبقي ثلثه ؟ قال : لا بأس به ، فقبل لأحمد إنهم يقولون إنّه يسكر . قال لا يسكر ولو كان مسكراً ما أحلّه عمر<sup>(281)</sup> . كما جاء نصّ في المحلى يشير إلى سلطة الصحابة المشرّعة ودورها في تحليل الشراب وتحريمه : « قال أبو محمد [...] وصحّ عن طاووس أنّه سئل عن الطلاء فقال : رأيت الذي مثل العسل تأكله بالخبز تصبّ عليه الماء فتشربه ؟ عليك به ولا تقرب ما دونه ولا تشتريه ولا تبعه ولا تستعن بثمره فإنما راعى عمر وعلي وابن عباس ما لا يسكر فأحلّوه وما يسكر فحرّموه<sup>(282)</sup> . والعلة في إباحة الطلاء ذهاب شدّته المسكرة . وقد وجدنا في التراث الإسلاميّ نصّاً في طبخ العصير يدلّ على مدى معي الفقه إلى توجيه سلوك المسلم في شربه وإخضاعه لأحكام الحلال والحرام . فطبخ عصير العنب للحصول على الطلاء أو المثلث

(277) ابن رشد الحفيد . بداية الاجتهاد . I . ص 474 ، ابن عبد البر . التمهيد . I . ص 245 ، ابن قدامة . المغني . VIII . ص 303 . كما حرّم فقهاء الشيعة الخمر . ابن بابويه . من لا يحضره الفقيه . III . ص 225 . ولم يشترط بعض العلماء القذف بالزبد ، لأنّ معنى الإسكار يتحقّق بدون القذف بالزبد . الكاساني . بدائع الصنائع . V . ص 112 . ويجد هذا الرأي عند الحنفية والظاهرية وبعض الزيدية والإمامية . أحمد عكّار . الخمر في الفقه الإسلامي . ص 39 .

(278) الباذق هو أن يطبخ العنب حتّى يذهب كلّ من ثلثيه فيشتدّ ويصير مسكراً والمنصف هو أن يطبخ العنب حتّى يذهب نصفه فيصير مسكراً . انظر ذلك في عبد الرحمان الجزيري . الفقه على المذاهب الأربعة . ص 9 .

(279) الطلاء هو المثلث وهو أن يطبخ العصير حتّى يذهب ثلثاه ويبقى الثلث . ابن عابدين . حاشية رد المحتار . ص 451 .

(280) م . ن . ص . ن .

(281) ابن قدامة . المغني . VIII . ص 479 .

(282) ابن حزم . المحلى . IV . ص 498 .

ليس حركة آلية وتجربة فردية بل هو حركة تفترض معرفة ستة أشياء .  
 الحرر التي يطبخ فيها العصير . وكيفية الطبخ . والعمل فيه بحساب .  
 والمقادير التي يحتاج إليها . وأقسام المسائل التي يقع فيها العمل  
 بالحساب . والاصل الذي يدور عليه تخريج المسائل<sup>(283)</sup> . فيكون الديني .  
 في عملية الطبخ . موجهًا للتجريبي الخاضع بدوره للعلمي .

أما النبيذ فقد أجمع الفقهاء على تحريم السكر منه واختلفوا في  
 القليل الذي لا يسكر . فحرّمه الحجازيون وأباحه سائر فقهاء الكوفة  
 والبصرة . واحتج كلّ من الفريقين بآثار تعلل حكم كلّ منهما<sup>(284)</sup> وقد  
 اعتمد أهل الحجاز حديثًا أخرجه الترمذي وأبو داود والنسائي عن  
 جابر بن عبد الله أنّ رسول الله صلى الله عليه وسلم قال : ما أسكر كثيره  
 فقليله حرام . وهو نصّ في موضع الخلاف<sup>(285)</sup> ويعود خلافهم في النبيذ  
 أيضًا إلى موقفهم من مسألة جريان القياس في الأسماء اللغوية<sup>(286)</sup> فمن  
 قال به اعتبر النبيذ خمرا وحرّم كثيره وقليله . ومن لم يذهب إليه حرّم  
 المقدار المسكر من النبيذ دون شربه إذ العلة في تحريمه الإسكار وما لم  
 تكن العلة أبيح شربه . ووفق الأصوليون يستندون إلى براهين منطقية .  
 تعكس تأثر علمهم بالعقل اليونانيّ به يستدلّون على تحريم النبيذ<sup>(287)</sup> .  
 وقد تمسك الكوفيون في مذهبهم بظاهر الآية السابعة والستين من سورة

(283) انظر حسام الدين الشهيد، طبخ العصير، مخطوط رقم 237، المكتبة الوطنية (تونس).

(284) ابن رشد بداية المجتهد، I، ص 474 - 479.

(285) م. ن. ص. ن.

(286) انظر ما جاء في هذه المسألة وأثرها في الفروع وما انبثق عنها في مسألة النبيذ في،

الغزالي، المستصفي، ص 181 - 182 : مصطفى سعيد الحنّ، أثر الاختلاف في

القواعد الأصولية في اختلاف الفقهاء، ص 516 - 525.

(287) انظر مثلا الغزالي، المستصفي، ص 31 - 32.

النحل للاستدلال على تحريم السكر لا الخمر عينها<sup>(288)</sup> وبقياس معنويّ مستندين إلى الآية الواحدة والتسعين من المائدة للاحتجاج على أنّ العلة في تحريم الشراب توجد في القدر المسكر لا غير<sup>(289)</sup>.

فكر ابن رشد الحفيد في علل كلّ من أهل العقل وأهل النقل فمال إلى تغليب الأثر على القياس وترجيح أن يعود كلّ مسكر حرام، على الجنس المسكر لا القدر، فوجب كلّ ما وجدت فيه علة الخمر أن يلحق بالخمر، إذ لا يبعد أن يحرم الشارع قليل المسكر وكثيره سدّ اللذريعة وتغليظاً مع أنّ الضرر إنّما يوجد في الكثير<sup>(290)</sup>. ولئن اعترف ابن رشد بقوة حجة العراقيين وألح إلى وجود القوة المطربة في الكثير وساق رأيه سياق الظنّ فإنّه بقي مسيحاً داخل حدود النقل والمذهب المالكيّ القائل بسدّ الذرائع. ولئن اكتشفنا عالماً يؤمن بنسبية الأحكام ويشير على المجتهد بأن يختار الحلّ الذي يرتنيه ويقتنع بالتعليل الذي يرتضيه فإنّه في مسألة الخمر بقي فاصلاً ما بين الشريعة والفلسفة متّبعا علماء مذهبه مقلّداً جدّه الذي يعتبر كلّ مسكر مطرب من أي نوع كان من الأنبذة والأشربة محرّم العين نجس الذات<sup>(291)</sup>.

(288) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص 475.

(289) م. ن. ص 476.

(290) م. ن. ص. ن.

(291) ابن رشد الجدّ. القدّمات المهدّات، I. ص 442. انظر نفس الموقف عند الخنابلة في ابن

قدامة المغني. III. ص 318. ورأينا أن نشير إلى أنّ موقف الإمام جعفر الصادق لا

يختلف عن موقف أهل النقل إذ حرّم ما أسكر من التبيذ كثيره وقليله. ابن بابويه. من لا

يحضره الفقيه. IV. ص 45 - 46



وَاتَّفَقَ الْعُلَمَاءُ عَلَى تَحْرِيمِ نَقِيعِ الزَّبِيبِ إِذَا غُلِيَ وَاشْتَدَّ وَقَذَفَ  
بِالزَّبْدِ<sup>(292)</sup> وَتَحْلِيلِ مَا لَمْ تَكُنْ فِيهِ شِدَّةٌ مَطْرِبَةٌ مِنَ الْأَنْبِذَةِ. وَأَبَاحَ فَقْهَاءُ  
الْحَنْفِيَّةِ شَرْبَ نَبِيذِ التَّمْرِ وَالزَّبِيبِ إِذَا طَبَخَ أَدْنَى طَبْخَةٍ وَإِنْ اشْتَدَّ عَلَى أَنْ  
يَشْرَبَ دُونَ لَهْوٍ وَلَا طَرِبَ<sup>(293)</sup>. وَاخْتَلَفَ الْفُقَهَاءُ فِيمَا سِوَى الْأَسْقِيَةِ فَأَحَلَّ  
الْحَنْفِيَّةُ كُلَّ الظُّرُوفِ وَكَرِهَ مَالِكٌ (ت 179 هـ) الدَّبَاءَ وَالْمَزْقَتَ<sup>(294)</sup> وَاحْمَدُ  
الدَّبَاءَ وَالْحَنْتَمَ وَالنَّقِيرَ وَالْمَقِيرَ وَالْمَزْقَتَ<sup>(295)</sup> وَلَكِنَّ الْحَنْبَلَةَ أَجَازُوهَا كَمَا  
أَبَاحَهَا الشَّافِعِيَّةُ<sup>(296)</sup> وَاخْتَلَفُوا فِي الْخَلِيطَيْنِ بَيْنَ كَارِهِ<sup>(297)</sup> وَمُبِيعِهِ<sup>(298)</sup>  
وَمَحْرَمِهِ<sup>(299)</sup>.

وَاحْتَجَّ أَهْلُ الْعِرَاقِ فِي إِبَاحَتِهِمْ لِلشَّدِيدِ مِنَ الْأَنْبِذَةِ بِأَنَّ النَّبِيذَ لَا  
يُسَمَّى نَبِيذًا حَتَّى يَشْتَدَّ وَيَسْكُرَ كَثِيرُهُ كَمَا أَنَّ عَصِيرَ الْعَنْبِ لَا يُسَمَّى  
خَمْرًا حَتَّى يَشْتَدَّ<sup>(300)</sup> وَهَـ أَنْ مَا لَمْ يَشْتَدَّ فَلَيْسَ يُسَمَّى خَمْرًا<sup>(301)</sup> وَتَمَسَّكُوا  
بِالْتَّمْيِيزِ بَيْنَ النَّبِيذِ وَالْخَمْرِ وَعَدِمَ إِطْلَاقَ اسْمٍ مِنَ الْأَسْمَاءِ عَلَى الْآخَرِ،  
فَاللَّيْنُ يَخْمَرُونَهُ بِرُوْبَةٍ تَلْقَى فِيهِ وَلَا يُسَمَّى خَمْرًا<sup>(302)</sup> وَنَقِيعُ التَّمْرِ يُسَمَّى

(292) ابن عابدين، حاشية رد المحتار، ص 452.

(293) م. ن. ص 453.

(294) م. ن. ص. ن.

(295) ابن قدامة، المغني، VII، ص 318.

(296) وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، III، ص 451.

(297) ابن قدامة، المغني، VIII، ص 318.

(298) ابن عابدين، حاشية رد المحتار، ص 453.

(299) ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص 478.

(300) ابن عبيد ربه، العقد الفريد، VI، ص 356.

(301) م. ن. ص 353.

(302) م. ن. ص 364.

سكرا لإسكاره ولا يسمّى غيره من النبيذ سكرا<sup>(303)</sup>. ورووا أخبارا عن الصحابة والتابعين في تحليل النبيذ الشديد وشرب بعضهم له<sup>(304)</sup>. وما يلفت الانتباه أنّ الضمير السنّي المقدّس لسلطة السلف يرفض قبول ما كان الصحابة عليه في شربهم، فابن حزم مثلاً يقبل الخبر الصحيح المرسل الذي جاء فيه أنّ عمر صبّ الماء على نبيذ من زبيب الطائف شديد ثمّ شربه، ولكنّه يبيّن أنّه لا شيء يدلّ على أنّ ذلك النبيذ كان مسكرا<sup>(305)</sup> مع أنّ الشديد مسكر، فالفقيه، في قراءته للأخبار لا يحتفظ إلّا بما يعلّل حكمه مطوّعا سلوك الصحابيّ حسب الصورة التي علقت بذهنه لأنّه يرفض تمثّل غيرها سلوكا وإن كان هو ذلك الذي كان في الواقع. كما أنّ ابن حزم لا يدحض خبرا مرسلا مقطوعا يروي أنّ الرسول شرب من نبيذ السقاية ولكنّه يرفض أن تكون صورته غير تلك التي رسمها محرّمو النبيذ ميّنا أنّ صبّ الماء على النبيذ لا ينقله من تحليل إلى تحرّم ومن تحرّم إلى تحليل<sup>(306)</sup>. مع أنّ ما في الأخبار يلحّ على أنّ صبّ الماء على النبيذ يكسر شدّته.

نستنتج ممّا تقدّم أنّه لم يصلنا شيء كثير عن تمثّل الناس لآيات الخمر عند نزولها، وما أعيد إنتاجه هو تمثّل بعض الصحابة للآي ولأقوال الرسول وسلوكه. وأن أسباب النزول، وإن أشارت إلى التفاعل بين التاريخي والإلهي والمادّي والفكريّ فإنّها تمثّل لما يمكن أن يكون سببا في نزول

(303) م. ن. ص. ن.

(304) ابن عابدين، حاشية ردّ المحتار، ص 453، ابن قتيبة، كتاب الأشربة، ص 168 - 171، الشاطبي المرافقات، VI، ص 532 - 533. انظر نقد ابن حزم لبعض ما روي عن الصحابة في المحلّي، VII، ص 486 - 487.

(305) ابن حزم، المحلّي، VII، ص 487.

(306) ابن حزم، م. ن. ص 486.

النهي عن الصلاة في حالة سكر أو النهي عن الخمر وأنّ جلّ مقتضيات الواقع الذي تلفّظ فيه الرسول ناهيا عن اشربة مرخصا في أخرى. غائبة خاصة وأنه نهى عن تدوين حديثه حتّى لا يختلط بالقرآن<sup>(307)</sup> وأنّ أحاديثه نقلت بالمعنى ومهما يكن من إخضاعها للجرح والتعديل فجمعها وتدوينها قائم على التذكّر<sup>(308)</sup>. وعمل الذاكرة في تثبيته للذكرى وحفظه واستيعابه لها ينتقي من المعلومات المدركة والتصورات الذهنية بعضا فلا يبعث الماضي كما هو. إنّما يعيد بناءه متأثرا بظروف التذكّر. ولا يخلو التذكّر من موقف يختلف حسب نفسية المتذكّر ومنزلته في المجموعة وعلاقاته بالآخرين ودوره، وتعرّض الذاكرة إلى النسيان، وتتأثر بالتعاقب والتقلب والتغيّر والتداخل وتؤثر فيها عناصر جديدة تتداخل مع روايب قديمة<sup>(309)</sup>.

إنّ اختلاف الفقهاء في حكم النبيذ ناجم عن تعدّد معنى الخمر والأحاديث والأخبار عن الرسول والصحابة. ولا يفوتنا أن نذكر أنّ الاختلاف بين العراقيين والحجازيين يعود إلى تعدّد آليات قراءة النصوص وتأويلها وتعدّد الموقف من الحديث والقياس واستعمال مختلف للقواعد الأصولية المعتمدة في الفروع، وكثيرا ما قام هذا التعدّد على التقابل الذي كان عنصرا بانيا لسلوك المسلم في شرايه. وتجدر الإشارة إلى أنّ الأطر الماديّة المختلفة في الحجاز والعراق أثّرت في إنتاج معرفة منغلقة ملتقطة

(307) انظر ابن عبد البر، جامع بيان العلم وفضله، ص 76 - 83.

(308) انظر ما يتصل بتدوين الحديث وكتابه وما يتصل باشكالية الصحبة والوضع في محمد حمزة، الحديث النبوي ومنزلة في الفكر الإسلامي المعاصر وانظر ما جاء في عبد المجيد الشرفي، الإسلام بين الرسالة والتاريخ، ص 176 - 182.

(309) انظر "Mémoire" في *Grand dictionnaire de la psychologie*, pp. 459-461; *Les notions philosophiques*, II, pp. 1588 - 1591. وانظر تذكّر في الموسوعة الفلسفية العربية، I، ص 243 - 244.

إلى الماضي مقدّسة السلف وعمل أهل المدينة، وأخرى منفتحة على الجدل والمنطق والآخر المغاير تستقطبه حين تقبل عاداته وسلوكه. ولعلّ عوامل إيديولوجيّة سياسيّة أثرت في الفقه الحنفي الذي ما كان علماؤه قادرين، عصر التدوين، على النهي عن شراب أقبل عليه جدّ العباسيين ولا نستبعد أن تكون الأطر الاقتصاديّة موجّهة لإباحة شراب يصنع من النخيل الوفير والكروم الكثيرة في بيئة انتشرت فيها الزراعة وصناعة الخمر وتجارها. ولعلّ أبا حنيفة (ت 150 هـ) التاجر كان واعيا بقيمة الشراب في الحياة الاقتصاديّة.

وليس الاختلاف في إباحة الشراب وحظره هو الذي يشدّ انتباهنا شداً فالمسلم لم يكن خاضعا في حياته اليوميّة لهذه الأحكام الخضوع المطلق ولكن يهمنّا أن ننظر في الطريقة التي تشكّل بها زجر شارب الخمر وأضحت بها حركة النبيّ العفوية المؤدبه عقابا يتوسّل به الإنسان لإخضاع الإنسان وممارسة عنف سلطة تنهل من المقدّس.

اعتبر الفقهاء شرب الخمر جناية وآتفقوا على تفسيق شاربيها إلّا أن تكون منه توبة. «وقالت طائفة : لا حدّ فيها أصلا لأنّ الرسول صلّى الله عليه وسلّم لم يفرض فيها حدّا وقالت طائفة : بل فرض رسول الله عليه وسلّم فيها حدّا»<sup>(310)</sup>. وذهب أهل الحجاز إلى حدّ شاربيها وشارب كل مسكر قليله وكثيره أسكر أو لم يسكر. وذهب أهل العراق إلى أنّ الموجب للحدّ هو السكر<sup>(311)</sup>. وضبط أبو حنيفة السكر الذي يتعلّق به وجوب الحدّ والحرمة بأنّه ذلك الذي يزيل العقل، بحيث لا يفهم السكران

(310) ابن حزم، المحلى، VII، 11، ص 364.

(311) ابن رشد الحفيد، II، ص 447.

شيناً ولا يعقل منطقاً ولا يفرّق بين الرجل والمرأة والأرض من السماء. <sup>(312)</sup> وقال صاحبان وباقي الأئمة: «السكران هو الذي يكون غالب كلامه الهذيان. واختلاط الكلام. لأنه هو السكران في عرف الناس وعاداتهم». <sup>(313)</sup> واشتُرِط في الحدّ شروط ثمانية هي العقل والبلوغ والإسلام واختيار الشرب وعدم الاضطرار إلى شربه لفصّة. والعلم بأنّ الشراب خمر وأنها حرام وأن يكون مذهب الشارب تحريم ما شرب <sup>(314)</sup>. وذهب الحنابلة إلى أنّ الحدّ على المسكر من النيذ. «يلزم من شربها إذا كان عالماً بأنّ كثيرها يسكر فأما غيره فلا حدّ عليه لأنه غير عالم بتحريمها ولا قاصد إلى ارتكاب المعصية بها». <sup>(315)</sup> ولا يكون الحدّ إلّا إذا ثبت الشرب بالإقرار أو البيّنة <sup>(316)</sup>. واشتُرِط أبو حنيفة أن لا حدّ إلّا أن توجد رائحة وفي قول أكثر أهل العلم لا يجب الحدّ بوجود الرائحة <sup>(317)</sup>.

واختلف العلماء في مقدار الحدّ الواجب. فقال الجمهور الحدّ في ذلك ثمانون. وقال الشافعي وأبو ثور وداود، الحدّ في ذلك أربعون. هذا في حدّ الحرّ وأما حدّ العبد فاختلف فيه الجمهور. هو على النصف من حدّ الحرّ وقال أهل الظاهر حدّ الحرّ وحدّ العبد سواء وهو أربعون. وعند الشافعي عشرون وعند من قال ثمانون أربعون، <sup>(318)</sup> وذهب الشيعة إلى

(312) وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، VI، ص 150.

(313) م. ن. ص. ن.

(314) م. ن. ص. ص 150 - 151.

(315) ابن قدامة، المغني، VIII، ص 208.

(316) م. ن. ص. ن. وتكون البيّنة رجلين عدلين يشهدان أنّ الشراب مسكر ولا يحتاجان إلى بيان نوعه. م. ن. ص 810.

(317) م. ن. ص 208.

(318) ابن رشد الخفيع، بداية المجتهد، II، ص 447.

جلد شارب المسكر حمرا كان أو نبذا ثمانين جلدة والعبد أربعين<sup>(319)</sup>.  
واختلف الفقهاء في شارب الخمر يحدّ فيها ثم يشربها فيحدّ فيها  
ثانية فيشربها فيحدّ فيها ثالثة ثم يشربها. أشار بعضهم إلى قتله<sup>(320)</sup>  
ورفض البعض الآخر القتل وقد روي عن الرسول أنه أمر بقتل شارب  
الخمر إذا عاد إليها في الرابعة<sup>(321)</sup>. ولكنّه نسخ ذلك، إذ كان يؤتى له بمن  
شرب في الرابعة فيجلده دون قتله<sup>(322)</sup> وقد ثبت عن النبي قوله، لا يحلّ  
دم امرئ مسلم إلّا بإحدى ثلاث كفر بعد إيمان أو زنى بعد إحصان أو  
نفس بنفس<sup>(323)</sup> ولكنّ الفقهاء أجمعوا على أنّ مستحلّ خمر العنب  
المسكر كافر مرتدّ يستتاب فإن تاب ورجع عن قوله وإلّا استبيح دمه  
كسائر الكفار<sup>(324)</sup>.

ولو نظرنا فيما وصلنا من أخبار عن الرسول في الحدّ لرأينا  
ضرب شارب الخمر بالجريد والنعال<sup>(325)</sup> وأمر الناس بضربه ففعلوا بالنعل  
واليد والثوب<sup>(326)</sup> دون أن يسنّ في الحدّ عددا معينا. وروي أنّه في إمرة

(319) م. ن. ص. ن.

(320) رفض مالك والشافعي وأبو حنيفة وغيرهم قتله. ابن حزم. المحلى، VIII، 11. ص ص

365 - 366.

(321) م. ن. ص ص 366 - 367.

(322) م. ن. ص 367.

(323) م. ن. ص. ن.

(324) ابن عبد البر، التمهيد، I، ص ص 142 - 143.

(325) عن انس بن مالك، أنّ النبيّ صلى الله عليه وسلّم ضرب في الخمر بالجريد والنعال...،  
صحيح البخاري. كتاب الحدود، باب ما جاء في ضرب شارب الخمر، صحيح مسلم  
كتاب الحدود، باب حدّ الخمر.

(326) عن أبي هريرة أنّ النبيّ صلى الله عليه وسلّم برجل قد شرب، قال، اضربوه. قال أبو  
هريرة، فمّا الضارب بيده والضارب بنعله والضارب بثوبه. فلما انصرف، قال بعض القوم،  
أعزّاك الله. قال، لا تقولوا هكذا، لا تعينوا عليه الشيطان، صحيح البخاري. كتاب الحدود،  
باب الضرب بالجريد والنعال.

أبي بكر الصديق (ت 13 هـ) كان يضرب بالأيدي والنعال والاردية دون تحديد للجلد<sup>(327)</sup> وجاء أنه جلد أربعين<sup>(328)</sup> وذكر أن عمر جعل الحد أربعين وثمانين وعثمان (ت 35 هـ) جلد كذلك حتى أثبت معاوية 35 هـ - 54 هـ الحد ثمانين<sup>(329)</sup>. وجاء أن علياً ضرب أربعين وثمانين<sup>(330)</sup> وروي أن عمر «شاور الصحابة في حدّ الشارب فقال عليّ رضي الله عنه : إذا شرب سكر وإذا سكر هذى وإذا هذى افترى وحدّ المفترى ثمانون»<sup>(331)</sup>

لم يرد في القرآن ما يشير إلى معاقبة شارب الخمر والمسكر ولا سنّ الرسول في ذلك حكماً واقتصر على تأديب الشارب دون إقصائه من المجموعة التي ينتمي إليها ودون تهमيشه ولعنه<sup>(332)</sup> تاركاً له فسحة في التوبة<sup>(333)</sup>. وما كان في عهد الرسول حركة تأديبية عفوية أضحت في عهد عمر حدّاً واجبا أنتجت كتلة تاريخية في السلطة. وما كان في الواقع التاريخي ممارسة وتقليداً وعرفاً قننه الفقهاء فانتقل بفعل التدوين والكتابة إلى تشريع<sup>(334)</sup> ينهل من سلطة السلف المقدس.

(327) م. ن.

(328) م. ن.

(329) ابن حزم، المحلى، VIII، ص 364 - 365.

(330) ابن بابويه، من لا يحضره الفقيه، IV، ص 45.

(331) فخر الدين الرازي، المحصول في علم الأصول، IV، ص 190.

انظر كذلك ابن قدامة، المغني، VIII، ص 207.

(332) صحيح البخاري، كتاب الحدود، باب ما يكره من لعن شارب الخمر.

(333) يفوز التائب عن الخمر في الدنيا بالآخرة. صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب عقوبة من شرب الخمر إذا لم يتب منها.

(334) "La loi est en même temps écriture. L'écriture est pour la loi, la loi habite l'écriture; et connaître l'une, c'est ne plus pouvoir méconnaître l'autre. Toute loi est donc écrite, toute écriture est indice de loi." P. Clastres, *La société contre l'Etat*, p. 152.

ولو نظرنا إلى التأديب والحدّ في علاقتهما بالحرام لقلنا إنّ تمثّل رجس الخمر وقوّة الحرام يودّي إلى اعتبار منتهكه مدّناً نجساً حاملاً للخطر منضوياً على طبيعة الحرام المارية، فتجاوز المحظور يعتبر انتهاكاً للبنى الأساسيّة الكونية والاجتماعيّة<sup>(335)</sup> فيكون الضرب تطهيراً للجسد من الرجس<sup>(336)</sup> يسمح بالعودة إلى النظام واستتبابه<sup>(337)</sup> فلا تحتفظ المجتمعات بالنجس ولا تفرط في أفرادها فتسترجعها عن طريق تطهيرها<sup>(338)</sup>.

أمّا إذا فكّرنا في الانزياح، الذي تمّ من مجرد ضرب الرسول شارب الخمر بطرف الثوب أو الجريد أو النعال، إلى موقف عمر وعلي، إلى اعتبار الفقهاء شرب الخمر جناية تتطلّب إقامة الحدّ على صاحبها،<sup>(339)</sup> لرأينا قيام هذه المؤسّسة<sup>(340)</sup> مرتبطاً بتكوّن الدولة في الإسلام.

ليس الانتهاء عن شرب الخمر والإعراض عن المسكر اختياراً فردياً وسلوكاً ذاتياً مستقلاًّ ناتجاً عن استجابة لوازع داخلي يمثّل له المسلم، وليس إقباله على الخمر فعلاً حراً يكون عنه مسؤولاً وإنّما هو أيضاً

M. Meslin, *L'expérience humaine du divin*, p. 76. (335)

336 لا يكون التطهير تنظيفاً وغسلاً فقط فقد كانت عادة ضرب الإنسان لتطهيره منتشرة.

G. Van der Leeuw, *La religion dans son essence et ses manifestations*, p. 339. انظر.

M. Meslin, *L'expérience humaine du divin*, p. 339. (337)

L. Lévi Makarius, *Le sacré et la violation des interdits*, p. 56. (338)

(339) عبد الجيد الشرفي. الإسلام بين الرسالة والتاريخ. ص 81.

(340) نستعمل هذه الكلمة في معناها الأنثروبولوجي فهي: "Tout ce qui, dans une société donnée, prend la forme d'un dispositif organisé, visant au fonctionnement ou à la reproduction de cette société[...] Une institution comporte nécessairement des valeurs et des noms toujours explicites, tendant à engendrer chez les membres de la société considérée des comportements stéréotypés". G. Augustins, "Institution", in *Dictionnaire de l'éthnologie et de l'anthropologie*, p. 378.



سلوك يراقبه السلطان متوسلاً الرمز طالبا الجسد يضع عليه طابعه<sup>(341)</sup>. فحمر، رجل الدولة الجانح إلى سياسة قوّة في حاجة إلى مدينة تاديبيّة<sup>(342)</sup> يكون فيها المسلم منضبطا خاضعا لأولي الأمر يأمرّون بالمعروف وينهون عن المنكر ويمارسون لتحقيق ذلك القوّة والضغط باعتبارهما من طبيعة الفعل السياسي<sup>(343)</sup> هذا الفعل الذي يحتاج إلى قوانين تنظّم الحياة الاجتماعية وتدعو إلى النظام وتذكّر باحترامه وتنصّ على معاقبة الخارج عليه<sup>(344)</sup>. إنّ النهي عن شرب الخمر وتحريم الرسول للسكر وحركته العفوية المؤدّبة كلّ ذلك لا يؤدّي إلى الامتثال الجماعيّ المرجوّ في مدينة عمر. فالخاجة إلى حدّ شارب الخمر، حاجة رمزيّة يقصد منها التمييز بين السلوك السويّ (normal) والسلوك غير السويّ (anormal) وبين المعاقب الشاذّ والمعاقب المستقيم المحافظ على المعايير والضوابط. فالسلطة لتقوم ويستتبّ أمرها تحتاج إلى السكر رمزا لتجاوز الحدود والإفراط والجنون حتّى تذكّر بالحدود والضوابط والانصياع والطاعة، إذ تقدّم السكران أو شارب الخمر آخر مغايرا مقصّي. ولو وقتيا، من جسد اجتماعي لا مكان فيه للمتمرّد<sup>(345)</sup>.

M. Foucault, *Surveiller et punir*, p. 129. (341)

(342) م. ن. ص 133.

(343) انظر حاجة الفعل السياسي إلى القوّة والضغط في : J. Freund, *Qu'est ce que la politique*, pp. 124-160.

(344) م. ن. ص 129. يندرج الحدّ ضمن عمليّة الضبط (Régulation). وتؤسّس هذه النظام الاجتماعي. وليس الحدّ من الضوابط الناجمة عن التفاعل بين الأفراد ولا عن التقاليد والأعراف والعادات بل هو ضابط خارجيّ يمارس على الأفراد إكراها. انظر ما جاء عن الضوابط والإكراه في : J. P Reynaud, *Les règles du jeu*, pp. 17-18.

(345) انظر مدى حاجة المجتمع إلى التماثل (Conformité) وموقفه من الانحراف (Déviance) ودور التمييز بين السوي وغير السويّ وبين الحاكم والحكوم عليه والآخرين في:

M. Foucault, *Surveiller et punir*, p.104. M. Maffesoli, *La*

*dynamique sociale: La société conflictuelle*, pp. 80-99.

تنطلق السلطة من الفوضى والعنف لتكبح جماع العنف وتولد النظام بعنف تنظمه الرسوم المسرحية<sup>(346)</sup> وتكون لحظة الحدّ، تلك التي تتخلّل فيها حالة الغليان والاضطراب حالة الهدوء والصمت، لحظة يجلي فيها كبش الفداء عن المجموعة عنفها وآلامها. فالجسد المسرح ضربه ليس ملكا للسلطة فحسب بل يصبح للمجموعة الحاضرة إيلاّمه، باشتراكها في ضربه أو بتعبيرها عن إقصائه وتهميشه<sup>(347)</sup> وتسقط فيه عنفها مستحضرة عقابها، قامعة رغبتها في الشراب، شاعرة باختلافها، هلع من السلطة المعاقبة، مدخلنة الحرام والذنب، وتتوحد المجموعة وتلتفّ حول شارب الخمر الذي ما إن تقصيه لحظة الحدّ حتّى تسترجعه بعد أن قوّم اعوجاجه وضغط على عنفه.

يحتاج الفعل السياسيّ، إذن، إلى حالات تحرق فيها الضوابط فيستغلّ انتهاك الحظر الدينيّ للتذكير بعينه الساهرة على المجموعة، إذ دون تجاوز الضوابط لا تؤدّي الرقابة دورها على أتمّ ما يكون، ولا تبين أنّ وظيفتها محاربة ما يعتبر انحرافا<sup>(348)</sup>.

---

346) ييسط علم الاجتماع التوليدي (La sociologie générative) أهميّة الديناميكية الاجتماعية (Thermodynamique sociale) ويجعل للفوضى فعلا مولدا للنظام. انظر G. Balandier, *Anthropologiques, Le désordre, sens et puissance* كما يؤكّد علم الاجتماع الفهمي (sociologie compréhensive) على تأسيس نموذج العنف الأولي للمجتمع. انظر: M. Maffesoli, *La dynamique sociale: La société conflictuelle*, pp. 80-99.

347) "Si le cérémonial est prise de possession du corps par la société, encore ne s'en empare-t-elle pas de n'importe quelle manière: presque constamment, [...] le rituel soumet le corps à la torture". P. Clastres, *La société contre l'Etat*, p. 155.

J. P. Reynaud, *Les règles du jeu*, pp. 18-19. (348)

وتجدر الإشارة إلى أنّ الضوابط لا تتبلور دفعة واحدة<sup>(349)</sup> فمعاقبة شارب الخمر كانت تأديبا فأصبحت أربعين جلدة فثمانين فقنّنت في مدونة الفقه وتكثفت بالتعزير في الواقع الاجرائي.

كان الحدّ في مرحلة الخلافة الراشدة عقابا محسوسا رسمياً يتمّ في ضوء النهار، ويحدث في الفضاء العام فيكشف عنه وتعلم به المجموعة وتوافق عليه إذ يقدّم لها وكأنّه أمرها وكان التوضع (Objectivation) والترسيم (officialisation) والموافقة (Homologation) نفس الطرق المستعملة في شكلنة (formalisation) عقاب شارب الخمر في الفترة الاموية<sup>(350)</sup>. وفي عصر التدوين أعطى الفقه الحدّ شكله النهائي القانونيّ مختزلا الاختلاف الممكن في الممارسة. مخرجا العقاب قوة رمزية حين قدّم الإجماع عليه أصلا يعلّل الحكم. وحين استند إلى السنّة وحركة الصحابة يدعّم بهما تشريعه. معمّقا إحساس المسلم بالذنب. فيشعر وكأنّ الرسول يؤدّبه بنعله أو طرف ثوبه وعمر أو عليّا أب يضربه بالسوط. فيقبل العقاب المقدّس، ويطلب التوبة المطهّرة.

يفهم إذن حدّ شارب الخمر في إطار حاجة المجتمع إلى ضبط العنف<sup>(351)</sup>. وحاجة السلطة إلى الردع وامتنال الافراد وتمائل سلوكهم. فكلّما ركّزت على اليوميّ وعلى ما هو جزئيّ ضئيل نجحت في أداء وظيفة

(349) م. ن. ص 31.

(350) انظر ما جاء في هذه الأشكال في : P. Bourdieu, *Choses dites*, pp. 99-103.

(351) يؤدّي السكر إلى العريضة كما رأينا ولا توجد ثقافة لا تنظّم العريضة ولا تضغط على العنف. وكثيرا ما يكون العنف الحقيقي الفعليّ سبيلا إلى منع كلّ مناسبة أو تحرّيم ما يرمز إليه ومن المحرّمات ما يهدف إلى إبعاد كلّ ما يهدّد المجموعة. انظر R. Girard, *Des choses cachées depuis la fondation du monde*, pp. 19-23.

معيارية<sup>(352)</sup>. وحتى تبقى السلطة الريادية ويحافظ عليها تنحصر في اليوميّ وتتعامل مع ضروريّاته إذ تسمح الممارسة لها بأن تصبح روتينية<sup>(353)</sup>. فتحوّل إمّا إلى سلطة تقليدية أخلاقية متجذّرة في نموذج الأب الأوّلّيّ أو إلى سلطة عقلية تنهل من نموذج الملك. ولا يستعمل المجتمع العقاب المادّي الجسديّ فحسب للردع وطلب امتثال الفاعلين بل من العقاب ما يكون ذا طابع اقتصاديّ أو اجتماعيّ بحث<sup>(354)</sup> فالمتمعّن في عوارض الأهلية يرى أنّ كثيراً من الفقهاء يزيلون أهلية السكران فلا تصحّ عقوده وأقواله وأفعاله، أيّ تصير كلّها لغوا لا أثر لها سواء في ذلك الالتزامات والمعاوضات والإسقاطات والإطلاقات والتقييدات والزواج وغير ذلك كلّ من التصرفات<sup>(355)</sup>. كما يقارن السكران بالعاقّ لوالديه وبالديوث<sup>(356)</sup> والمرأة الساخطة والعبد الآبق وقاطع الرحم والزاني والسارق والكافر<sup>(357)</sup>. فيلعب ويدعى إلى تجنّب زيارته إذا مرض والامتناع عن جنازته إذا مات. ورفض تزويجه إذا خطب والعدول عن تحيّته إذا سلّم<sup>(358)</sup>. فالفقهاء الذين أزالوا أهلية السكران والمتكلّمون الذين اعتبروا الخمر كبيرة عبّروا عن أقوى عقاب يستأصل الفرد من المجموعة ويفرده

M. Foucault, *Surveiller et punir*, p.164; M.Maffesoli, *La dynamique sociale: la société conflictuelle*, p.350.

(353) انظر ما يتّصل بروتينية الريادة (La routinisation du charisme). في *Dictionnaire de sociologie, Les notions, les mécanismes et les auteurs*, p. 328.

G. Rocher, *Introduction à la sociologie générale: I. L'action sociale*, pp. 52-54. (354)

(355) محمد يوسف موسى. الفقه الإسلامي. مدخل لدراسة نظام المعاملات فيه. ص 231.

(356) الذي يقرأ السوء في أهله

(357) الذهبي. الكبائر. ص ص 80 - 81.

(358) م. ن. ص ص 80 - 82. ابن بابويه، من يحضره الفقيه، IV. ص 46.

مطرودا<sup>(359)</sup>، وتوسلوا بالعقاب الماورائي<sup>(360)</sup> موظفين الصور الجهنمية واستعارات، العذاب التي تبعث الهلع في نفس متقبل يستحضر الزبانية تختطفه وهو على السراط إلى «نهر الخبال، يشرب منه، الحميم»، لوصبت شربة منه، «لاحرقت السماوات من حرها، ويسقى عرق أهل النار أو عصارتهم دما وقيحا أو «سم الأسود، تسقط الشربة منه، لحم الوجه، في الإناء قبل أن يشرب، المرء منها فابذا شربها تساقط لحمه وجلده يتأذى به أهل النار»<sup>(361)</sup>.

تبعث صور انحلال الجسد وتعفته وعذابه وصور الاحتراق والظلم المستمر وشرب الدم والقيح والعرق والسم على الانفعال، فيكون رد الفعل العيف من القدر والنجس والخوف من النزيف والجراح والاحتضار والألم المتجدد، فيغدو الأنا المستحضر في جهنم غريبا عن نفسه غربة الجسد الذي يحترق جلده ويشوه، يلغى أناه ويبحث عنه في الآنا (Le non-moi). ويسقط لحم وجهه ويعود تأكله النار من جديد ليظهر، فتألم النفس الذائقة رحيق الخلود من الموت المتجدد ويشقيها قناع الخفاء والتجلي، وتقلقها الغربة والألفة، فلا يستقر لها قرار وهي الباحثة عن القرار.

ويعمق التقابل بين الجنة وجهنم الشعور بالذنب، إذ تتعارض صورة الحميم المجفف المعذب وصورة الماء الجاري العذب المنشط المنعش. وتتقابل صورة الماء الطهور الأصلي يحيي الإنسان من جديد ويطهره الطهارة

\*Le rejet, la mise à l'écart sont les sanctions sociales les plus fortes". G. (359) Rocher, *Introduction à la sociologie générale. I. L'action sociale*, p. 53.

(360) م. ن. ص 52.

(361) انظر ما جاء في، الذهبي، الكبار، من وصف لعقاب شارب الخمر في الآخرة، ص ص

الأبدية، وصورة النار التي يأتي ليهيها على الخالد فيها يطهره من إثمه فلا يطهر. ويذكر السقوط في الهاوية بآدم يهبط إلى ظلام الأرض حيث يصارع الزمن والمصير فيتخيّل مَنْ أَلَفَ لَذَّةَ خمر العاجلة نفسه يشرب الخميم ويصارع زمنا اليما لا ينتهي فيحنّ إلى الصعود النورانيّ حيث تتلألا الخمر في أنهار الخلد وتجري.

وتدعو النصوص الدينية التي ضمنت رحلة الرسول إلى السماء المسلم إلى أتباع محمد في حركة يده التي مدّها إلى كوب اللبن وقد عرضت عليه أكواب أخر من الخمر والعسل والماء<sup>(363)</sup> ويرسم المتخيّل صورة نبيّ يصيب الفطرة فيهدي أمته إليها، ويعرض عن الخمر الشيطانية قبل أن يوحى إليه ربّه برجسها<sup>(363)</sup>.

أعرض الرسول عن العسل فامتنع عمّا تتداخل رموزه وعمّا يذكر باللبن والخمر في الآن نفسه. فالعسل كاللبن شراب أليف أنيس<sup>(364)</sup> يطفئ الجوع ويبعث على اللذة. يقبل عليه الطفل الإلهي تغذيّه الشجرة أو العنزة وترعاه النحلة<sup>(365)</sup> وهو كالخمر شراب مقدّس ينشده من رغب في امتلاك الوجود ورنّا إلى السماء طالبا الاتحاد مع الإله<sup>(366)</sup>. ورغب

(362) موسوعة الإسراء والمعراج المسماة نظريز الديباج بحقائق الإسراء والمعراج، ص 84 - 88.

(363) انظر تحليل وحيد السعفي لحركة الرسول وصورته وهو يختار اللبن في العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، ص 537 - 538.

(364) م. ن. ، ص 537، G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 537.

(365) J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. La nature*, p 28.

(366) من العسل صنع الإنسان أوّل شراب مسكر. A. Maurizo, *Histoire de l'alimentation végétale*, p. 250.

وقد اقرن إنتاج العسل بظهور الفراث وارتبطت رموزه مثل الخمر بالزراعة. م. ن ص 251.

محمّد عن الماء فرفض سائلا هو السوائل جميعها. وعدل عما كان بداية وما يكون نهاية. ورغب عما يرمز إلى العماء الأولي واللاوعي<sup>(367)</sup> واختار اللبن وهو في مورفولوجيا الجواهر مضاد للخمر في كشافته وطبيعته وقوته وتغذيته ولونه وتأثيره. فاللبن الطهارة والهدوء واليقظة والوعي. وهو الشراب يحول الإنسان تحولا بطينا يغذيه بكلّ غذاء<sup>(368)</sup>. أما الخمر فهي التجاوز وتضاعف القوى الهانجة الشائرة الخصبة وهي الشراب يحول الإنسان تحولا سريعا عنيفا فيطلب المادّة بها ومنها يرتفع إلى السماء بعد أن ينصهر في الأرض. أدبر محمّد عن عالم المادّة وطلب عالم الروح<sup>(369)</sup> يوصله إليه غذاء يعبر عن تجدد الإلهي في الإنسان<sup>(370)</sup>. ويرتبط بالآهت المنفتح بالإنسان على النور والكمال<sup>(371)</sup>. مدّ محمّد يده وهو في السماء إلى ما هو من جوهرها فاختلف عن الشاربين توحدهم الخمر وتخلق بينهم رباطا صوفيا. كانت حركته حركة تدريبيّة شبيهة بتلك التي كانت معهودة في الأسرار القديمة<sup>(372)</sup>. حركة تنهافت على العود إلى الأمّ الأولى المغذية الحامية، يرمز إليها الإناء<sup>(373)</sup> فتعلن

J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. La nature*, pp. 102-103; C. G. Jung, (367) *Psychologie et alchimie*, p. 376; *Les racines de la conscience*, p. 31.

J. Barrau, *Les hommes et leurs aliments*, p.326. (368)

G. Bachelard, *La* (369) *اللبن نموذج أولي لعالم الروح. والخمر نموذج جوهرى لعالم المادّة. terre et les rêveries du repos*, p. 331.

M. L. Franz, *L'interprétation des contes de fées*, p. 191. (370)

J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. La nature*, p. 119. (371)

(372) كان اللبن في الأسرار القديمة غذاء تدريبيّا وفي المسيحية القديمة غذاء التعميد.

J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. La nature*, p. 119.

G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 292. (373)

الحركة عن صاحبها<sup>(374)</sup> ويتحد الإناء بما سكب فيه<sup>(375)</sup> وينصهر السائل في الشارب يبينه<sup>(376)</sup> ويعلن محمد عن نبوته ودينه وتطلب الحركة محاكاتها والإعراض عن تقليد دينيزوس وعيسى ورفض شراب الأرض الموعودة وتدعو إلى الفطرة. إلى شراب ابراهيم وقيم ديانة حنيقة.

سواء أكان متخيّل الصحابة أم المتخيّل الإسلامي في فترة التدوين وبعيدها هو الذي أنتج رحلة الإسراء والمعراج<sup>(377)</sup> فإنّ النصوص الدينية وظفت تمثل الرسول في اختيار إناء اللبن للاستدلال على شيطانية الخمر ورجسها. فالقصّ يحتفي باللبن ورمزه ناحتا أخلاقية جديدة تدعو إلى البساطة والكفاف وترسم نموذجاً راغبا عن الدنيا باحثاً عن طهارة اللبن وكماله في محمد وصحبه.

ورغم رجس الخمرة وشيطانيتها وتحريم الرسول السكر منها ورغم إجماع الفقهاء على تحريمها وتأديب شاربها وردعه عن أمّ الخبائث ومجتمع الشرور<sup>(378)</sup> وتحذيره من «زوال النعمة وسقوط المرتبة وتفليس النفس»<sup>(379)</sup> فإنّ طالبها بقي عالقا بلذتها لا يمثل للمنع ولا يكثر بالتحريم.

(374) الحركة هي الإنسان ، M. Jousse, *L'anthropologie du geste*, p. 49.

(375) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 293.

(376) م. ن. ص ص 293 - 294.

(377) وحيد السعفي، العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، ص ص 529 - 530.

(378) م. ن. ص ص 293 - 294، ابن قتيبة، كتاب الأشربة، ص 155.

(379) ابن قتيبة، كتاب الأشربة، ص 155.



## 2 - اللحم الخبيث والدم الحرام

### 2 - 1 - لحم الخنزير

حَرَّمَ الخنزير في القرآن تحريماً واضحاً صريحاً<sup>(380)</sup>. وأوّل ما يتبادر إلى الذهن التساؤل عمّا إذا كان هذا التحريم حظراً لحيوان كانت العرب تأكله فيمثّل حينئذ قطيعة مع سلوك غذائيّ سابق أو كان ترسيخاً للساند واستجابة لبني عقلية شرقية وتعبيراً عن نماذج أصليّة.

لم نجد فيما اطلعنا عليه من مصادر تؤرّخ لفترة ما قبل الإسلام ما يشير إلى اصطیاد العرب الخنزير البري ولا تربيتهم للأهليّ. ولم نعثر على نصوص فيها ذكر لأكلهم له وتعودهم عليه. ما عدا نصّاً للجاحظ شرح فيه علّة التحريم قائلاً «وكان من تنصّر من كبار القبائل وملوكها يأكل الخنزير فأظهر لذلك تحريمه، إذ كان هناك عالم من الناس، وكثير من الاشراف والوضعاء والملوك والسوقة، يأكلونه أشدّ الأكل ويرغبون في لحمه أشدّ الرغبة»<sup>(381)</sup>.

يقصر هذا النصّ أكل الخنزير على النصاري من العرب دون غيرهم وإذا سلّمنا برأي الكاتب اطلقنا أكل الخنزير على الغساسنة وبعض ملوك

---

(380) إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنَازِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ، البقرة 2 / 173، التحل

16 / 115، «حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنَازِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ، المائدة 5 /

3، ... إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ، الأنعام 6 /

145.

(381) الجاحظ، الحيوان، IV، ص 41

الخيرة وسادات بعض القبائل<sup>(382)</sup> ومن تنصّر من سكّان باديتي الشام والعراق والجنوب...<sup>(383)</sup>.

ولا نعتقد أنّ عامل الدين وحده<sup>(384)</sup> يكفي لتحديد القبائل العربيّة التي كانت تأكل الخنزير. بل وجب أن يكون نمط عيشها مختلفا عن البداوة الرعويّة وتكون منازلها وديارها في أرض استقرار وزراعة يربّي أهلها الخنزير. أو على أنهار جارية أو في سفح جبل شجير، أو قرب غابة كثيفة أو مستنقع. إذ يعيش الخنزير في هذا الإطار الطبيعيّ ويحتاج إلى الظلال والرطوبة. فهذا الحيوان لا يحتمل الحرارة والجفاف ولا يقوى على أشعة الشمس والتور الوضّاح ولا يعرق. ويقتات الحبوب والجذور والعسقل والتمر وقد يأكل اللحم والحيات وغير ذلك، ولا يقدر على العشب والنبات الذي يحتوي قدرا مرتفعا من السلّوز<sup>(385)</sup> ويعجز عن تحويل ثمرة الفصيلة القرنية (Losse) كالقول والعفس، والأوراق الليفيه التي يقتاتها الظأن والماعز والخمير والخنيل<sup>(386)</sup>.

---

(382) مَن تنصّر. سادات بني شيبان وبني عجل بن لجّيم من قبائل بكر بن وائل. انظر جواد عليّ. المصّال في تاريخ العرب قبل الإسلام. VI، ص 596.

(383) مَن تنصّر من العرب قبائل سليح وربيعه وجذام وسليم وبعض قضاة وسكّان دومة الجندل وأيله وأقوام من كندة واليمامة وقطر وعمان وهجر وظفار والبحرين ونجران.... انظر: جرجس داود داود. أديان العرب قبل الإسلام. ص ص 76 - 82، برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام. I، ص ص 223 - 227، جواد عليّ. المصّال في تاريخ العرب قبل الإسلام. VI، ص ص 587 - 622.

J. M. Fiey, art "Naṣārā", in E. I. 2, VII, p. 971.

(384) الفت المسيحية تحريم الخنزير. انظر متى. XV، 11 - 17، 20، مرقس. VII، 15 - 20.

(385) السلّوز أو الخليوز (Cellulose) مادة تؤلف الجزء الأساسي من جدران خلايا النبات.

(386) انظر إلى ما يتصل بالخنزير في: الموسوعة في العلوم الطبيعية، I، ص 374،

*Encyclopédie française*, XVI, pp. 9738 - 9740; M. Harris, *Cannibales et monarques*, p. 166; M. Philibert, *la naissance du symbole*, p. 234; F. Viré, art "khinzîr", in E. I. 2, V, p. 8.

لعلّ سكّان الحيرة، هذه الأرض الخصبة القريبة من الفرات<sup>(387)</sup>، كانوا يأكلون الخنزير، والقبائل البدويّة النازلة على الفرات والمهاجرة إلى ما وراء النهر<sup>(388)</sup> كانت تقبل عليه. وقد يكون العرب المستقرون في الأقاليم الشامية المتحضرة والمقاطعات الرومانيّة<sup>(389)</sup> ألفوه. ولعلّه كان موجودا في جبال اليمن وحضرموت وعسير وعمان وغاباتها، إلّا أنّنا نستبعد أكل سكّان بادية الشام له لأنّ هذه البادية بقعة شاسعة ذات أرض كلسيّة مناخها جافّ تصلح لتربية الجمال والأغنام ومنها كان السكّان يقتاتون<sup>(390)</sup>.

وإذا كان نصّ الجاحظ يفيدنا إذ يطلّعنا على أكل بعض عرب ما قبل الإسلام للخنزير فإنّه يبقى غامضا لا يفني بمعلومات دقيقة. ولما كان كتاب الحيوان المصدر الوحيد الذي جاء فيه ذكر هذا السلوك فقد اعتمد المستشرقون الذين اهتمّوا بالخنزير في مقال أو تحدّثوا عنه عرضا في فصل<sup>(391)</sup>.

وإذا تجاوزنا هؤلاء إلى دراسات أخرى اهتمّت بالشرق الأدنى وجدنا الاشارات إلى جزيرة العرب قليلة ينفي البعض مثل باستورو

387 I. Shahid, art "al-Hira", in *E.I.*, III, pp. 478-479.

388 من هذه القبائل تغلب، انظر M. Lecker, art "Taghlib", in *E.I.*, X, p. 97. لم نجد في شعر التغلبيين ذكرا لأكل الخنزير وصيده ولكن رأيانهم يصفونه. انظر معلقة الأعشى. في شرح القصائد العشر للتبريزي. ص 341.

فالسفح يجري فخنزير فبرقته حتى تدافع منه الربو فاحبل (البسيط)

389 انظر: رنه ديسو. العرب في سوريا قبل الإسلام. ص 5 - 8.

390 م. ن. ص 3.

391 انظر J. Chelhod, *Les structures du sacré chez les arabes*, pp. 201-203; J. Henninger, "Nouveaux débats sur l'interdiction du porc dans l'Islam", in *Le cuisinier et le philosophe*, pp. 33-34; H. Lammens, "L'attitude de l'Islam primitif en face des arts figurés", in *Journal Asiatique*, XI, 6, 1915, p. 277; F. Viré, art Khinzir, in *E.I.*, p. 8-10.

(Pastoureau) أكل العرب له. ويؤكد نجاسته عندهم<sup>(392)</sup>. في حين يذكر كل من دينر (Diener) وروبكين (Robkin) أن سكان الحيرة كانوا يربون الخنزير، فيدعم هذا الرأي كلام الجاحظ، وأن أهل الحجاز كانوا يربونه أيضا ويعلفونه القمح. وفسر الباحثان تحريم الإسلام له تفسيراً اقتصادياً مبينين أن تربية هذا الحيوان تساهم في استقلالية مجموعات صغيرة وانغلاقها. في حين كان محمد يطمح إلى توحيد أمة وتكوين امبراطورية تجارية تحتاج إلى القمح<sup>(393)</sup>.

رفض هننجر (Henninger) هذا التفسير داحضاً أن تكون المصادر الإسلامية ذكرت أمراً يتصل بتربية أهل الحجاز للخنزير، وإذا كان ذلك موجوداً فلعله قليل نادر. زد على ذلك أن هذا الحيوان لا يحتاج إلى القمح إذ يتغذى من الحب وغيره، وأن محمداً لم يكن ينوي، زمن التحريم، تكوين امبراطورية تجارية<sup>(394)</sup>.

إننا لا يمكن أن نثبت، مثل دينر وروبكين، تربية أهل الحجاز للخنزير ولا أن ننكر ذلك في الحواضر الحصيبة وفي غابات سفوح السراة وأحراجها<sup>(395)</sup>.

M. Pastoureau, *Couleurs, images et symboles*, p. 256. (392)

P. Diener and E. Robkin, "Ecology Evolution and the Search for Cultural (393)  
Origins: The Question of Islamic Prohibition", in *Uvrent Anthropology*, 19,  
1978, pp. 495-540.

J. Henninger, "Nouveaux débats..." in *Le cuisinier et le philosophe*, pp. 33-37. (394)

(395) تمتد سلسلة جبال السراة على موازاة البحر الأحمر في غربي الجزيرة وتبدأ بجبال  
مدين وتطلق في الخطط على الحجاز. وكانت توجد على سفوحها الغابات. انظر: برهان  
الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام، I، ص 29 - 64، جواد علي، المفصل في  
تاريخ العرب قبل الإسلام، I، ص 156.

وما يمكن أن نشبهه هو أنّ أكثر حرار الحجاز المشتهرة بالخصب والنماء وكثرة الماء خيبر<sup>(396)</sup> وأنّ أهلها يهود يحرمون الخنزير. ويوجد هؤلاء في مواضع الماء والعيون من وادي القرى وتيماء ويشرب الطائف<sup>(397)</sup>. وما عدا بعض الأخبار القليلة عن الطائف يبقى تاريخ هذه المدينة غامضا لا نعرف من أمره شيئا كثيرا<sup>(398)</sup>.

توجد الطائف في أرض مرتفعة ذات زرع وضرع وشجر كثير وهي أبرد مكان بالحجاز وأرطبه<sup>(399)</sup>. تتوقر فيها الخنطة حتّى أنّها تميز بها سائر مدن الحجاز حيث تنقص الحبوب وينعدم القمح<sup>(400)</sup>. ورغم هذه الطبيعة التي قد تستجيب لوجود الخنزير وتربيته، فنحن نعجز عن إثبات شيء لا نعرفه أو دحضه.

أمّا حسمى<sup>(401)</sup> فهي منطقة ذات ماء وخصب وزراعة وغابات وأيكات تسكنها قبائل جذام<sup>(402)</sup>. وفيها النصرانية، فلا دينها ولا الإطار الذي تعيش فيه يمنعان أفرادها من أكل الخنزير ولكن، ليس لنا ما يثبت هذا السلوك أو ينفيه.

(396) م. ن. I، ص 149.

(397) م. ن. VI، ص 516.

(398) م. ن. V، ص 142.

(399) م. ن. ص. ن.

(400) برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام، ص 78 - 79.

(401) يقال للقسم الشمالي من الحجاز أرض مدين وحسمى نسبة إلى السلسلة الجبلية المسماة بهذا الاسم. وأرض حسمى خصيبة كثيرة المياه. من جبالها إرم انظر، جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، I، ص 167 - 168.

(402) م. ن. I، ص 168.

ولا يستبعد شلحد (Chelhod) أكل العرب الخنزير وتقديمهم له قربانا<sup>(403)</sup> ويرفض هنجر هذا الرأي ويردّه إلى التأثير بما كان سائدا في الحضارات المجاورة<sup>(404)</sup>.

ولا تكفي العودة إلى مقالين لم يذكر فيهما صاحبهما حضور الخنزير في القرابين العربية لنفي وجود هذا الطقس في جزيرة العرب<sup>(405)</sup>. ولا يمكن أن نستعين بتأثر العرب بغيرهم ممن جاورهم وباشراكهم في أصول واحدة ومعتقدات وطقوس متشابهة.

ولئن كان ما ذكره شلحد مفيدا لأنه يوسّع دائرة أكل الخنزير إلى غير النصارى من العرب فإنّ ملاحظته تبقى عامّة جدًا فلا نعلم إن كان للمتقربون به من عابدي الأوثان أو القمر أو الشجر أو من أهل الشرك وإن كان هؤلاء يسكنون في مناطق الخصب، ولا ندري إذا كان أكل العرب له يوميًا أو موسميًا طقسياً، فإذا كان يوميًا فهذا سلوك يؤكد دنيوية هذا الحيوان. وإذا كان طقسياً فذاك ما قد يحيل على قداسته وتحريمه. ونرى شلحد أميل إلى اعتبار الخنزير حيواناً مقدساً لأنه يذهب إلى أنّ أكل العرب له ليس حجة على دنيويته<sup>(406)</sup> وينفي هنجر أن يكون ثمة أثر يدلّ على قداسة هذا الحيوان في جزيرة العرب<sup>(407)</sup>.

---

J. Chelhod, *Les structures du sacré chez les arabes*, p. 201. (403)

J. Henninger, "Nouveaux débats...", in *Le cuisinier et le philosophe*, p. 39. (404)

R. De vaux, "Les sacrifices de porcs en Palestine et dans l'Ancien Orient", in (405)

*Von Ugarit nach Qumran*, OHO Eissfeldt, Zum 1, Sept 1957, pp. 255-261; A.

Von Rohr Saver, "Cultic Role of the Pig in ancient times", in *Memoriam Paul Kahle*, pp. 201-207.

J. Chelhod, *Les structures du sacré chez les arabes*, p. 202. (406)

J. Henninger, "Nouveaux débats...", in *Le cuisinier et le philosophe*, p. 35. (407)

وما يمكن أن نستنتجه بادئ ذي بدء :

- 1 - أنه يصعب على الباحث القطع بأكل العرب من غير النصارى  
الخنزير قبل الإسلام.
- 2 - أنه يمكن الجزم بتحريم اليهود من العرب له.
- 3 - أن ما وصلنا من تاريخ فترة ما قبل الإسلام يتعلق خاصة  
بالبداوة نمطا في العيش تفرضه الطبيعة الصحراوية ولا  
يستجيب هذا النمط لتربية الخنزير.
- 4 - أن ما وصلنا عن الحياة الزراعية في تخوم الشام والعراق  
وحواضر الحجاز ومدن اليمن وشرق جزيرة العرب لا ذكر فيه  
للخنزير.
- 5 - أن المهتمين بتاريخ جزيرة العرب قبل الإسلام لم يذكروا  
الخنزير من بين حيواناتها<sup>(408)</sup> ويشير جواد علي إلى أنه ليس  
لدينا في الزمن الحاضر دراسات علمية دقيقة عن أنواع  
الحيوانات التي عاشت في جزيرة العرب في العصور السحيقة  
لما قبل الإسلام<sup>(409)</sup>.
- 6 - أن ما اطلعنا عليه من ديانة كان عليها العرب لا ذكر فيه لآلهة  
في صورة خنزير أو طقس يكون فيه هذا الحيوان قربانا. ولا  
يدل استعمال العرب للخنزير اسما من أسماء أبنائها حتما على  
أنه كان طوطما<sup>(410)</sup>. وجدير بنا أن نردّد في هذا الصدد ما

(408) انظر ، جواد علي، المصّـل في تاريخ العرب قبل الاسلام، I. ص 196 - 206.

(409) م. ن. I. ص 206.

(410) يرى ر. سميث (R. Smith) أن الخنزير كان في الثقافة السامية طوطما لكنّ شلحد لا يبو  
مفتنعا بطوطمية عربيّة انظر، *Les structures du sacré*, p. 202. كما أنّ هـننجر  
يذهب في ذلك مذهب شلحد. انظر، J. Henninger, in *Le "Nouveaux débats..."*;  
*cuisinier et le philosophe*, p. 35.

ذهب إليه لفي ستروس من تذكير بصعوبة تفسير حضور اسم حيوان أو نبات أو معتقد أو ممارسة يتصلان بها ببقايا نسق طوطميّ سابق. إذا كان تاريخ الفكر الدينيّ في ثقافة من الثقافات غير دقيق ومفصلّ تفصيلا<sup>(411)</sup>.

7 - أنه لم تصلنا أساطير عربيّة ما قبل إسلاميّة تساعدنا على تمثّل رمز الخنزير. ولم نجد في أساطير المسلمين عن الجاهلية، ذكرا لهذا الحيوان.

وحثّي تتجاوز نقص المصادر العربيّة رأينا أن نبحث في منزلة الخنزير في الشرق الأدنى. عسانا نظفر ببعض ما ينير رمزه. فالعرب لم تكن تعيش بمعزل عن الحضارات المجاورة، والإسلام دين ظهر في ثقافة شرقية تأثّر بها ونهل من معتقدات وتصورات سابقة.

ألقى القرآن تحريم التوراة للحيوان ماعدا الخنزير<sup>(412)</sup> الذي طبع بدوره مخيلة اليهود أكثر من أيّ حيوان آخر<sup>(413)</sup>. فما علّة تحريمه في اليهوديّة؟ ولماذا أثار هذا التحريم في اليهود؟

فسّر ابن ميمون (ت 601 هـ) تحريم اليهود للخنزير تفسيرين أحدهما صحّيّ مشيرا إلى أنّ لحم هذا الحيوان يفسد في الحرّ ويضرّ

---

C. Levi-Strauss, *Anthropologie structurale*, p. 8. (411)

(412) انظر هذا التحريم في التوراة، لاويين 11 / 7، تثنية 14 / 8.

(413) انظر، J. Soler, "Les raisons de la Bible, règles alimentaires hébraïques", in *Histoire de l'alimentation*, pp. 81-82.



أكله. وثانيهما ذوقيّ إذ يشير مشهد قذارة الخنزير وطريقته في الأكل وعاداته الإنسان، فيدعو إلى كرهه والتقرّز منه<sup>(414)</sup>.

ولقد دحض كلّ من فارب (Farb) وأرملقوس (Armélagos) هذين التعليلين إذ الحرارة في فلسطين لم تكن أكثر ارتفاعاً منها في أصقاع أخرى يربّي فيها الخنزير<sup>(415)</sup>. كما أنّ وسخه وتمرّغه في الطين والأوساخ لم يمنع أقواماً أخرى من تدجينه<sup>(416)</sup>.

واستوعب المتخيّل الإسلاميّ الشعبيّ التفسير الصحيّ. وربط أصحابه ما بين تحريم الإسلام للخنزير والمعرفة بما يتسبّب فيه لحمه من مرض. يقول القرضاوي مثلاً: ألم تر أنّ الله حرّم لحم الخنزير فلم يفهم المسلم من علّة التحريم غير أنّه مستقذر، ثمّ تقدّم الزمن فكشف العلم من الديدان والجراثيم القتالة ما فيه،<sup>(417)</sup> وإذا كان الله حرّم في التوراة والقرآن لحم الخنزير لعلمه بتسبّب هذا الحيوان في التريكينوز (trichinose) فلماذا لم يحرم الضأن والبقر وهي حيوانات تمرض بالجمرة (Anthrax) والجنون وغير ذلك ممّا يصيب الإنسان ويهلكه؟ يعتبر التفسير الصحيّ من باب إسقاط معارف حديثة على المحرّمات، فقد بين سولير (Soler) أنّه لم يكن للعبرانيين القدامى طبّ كطبّ العراقيين والمصريين. وأنّ أطباء

---

(414) انظر M. Maïmonide, *Le guide des égarés*, p.595; M.Douglas, *De la souillure*, p.50. P.Farb, G.Armelagos, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, p. 135.

(415) م. ن. ص. ن.

(416) م. ن. ص. ن. M. Harris, *cannibales et monarques*, p. 168.

(417) يوسف القرضاوي، الحلال والحرام في الإسلام، ص 29.

الشرق القديم وبياطرته لم يذكروا للخنزير هذا الضرر، وأن اليهود لم يكونوا على علم بمعارف اليوم زمن التحريم<sup>(418)</sup>.

أما الماديون فيربطون بين التحريم الوارد في التوراة والأطير الطبيعية والاقتصادية. ففي الفترة التي ظهر فيها تحريم الخنزير كان اليهود رعاة لا يستجيب نمط عيشهم لتربيته. ولا يوفر هذا الحيوان للبدو والرعاة لا اللبن ولا الصوف ولا الجلد ولا المطية ولا يقوى على الانتقال والرحيل ولا يصبر على ماء ورطوبة<sup>(419)</sup>.

وإذا كان نمط العيش يفسر عدول مجموعة ما عن تربية حيوان ما فلا يعني ذلك أنها تحرمه إلا إذا كان طوطما أو كان مهددا لها، مهلكا أفرادها، ضارا بأنعامها وحرثها أو كان يحمل دلالة من الدلالات المقدسة أو المدنسة.

أما سيمونس (Simoons)<sup>(420)</sup> فقارن بين نمط العيش والهوية والتحريم. إذ يرى أن البدو الذين يعيشون في المناطق القاحلة يرفضون ما لا يعبر عن نمط عيشهم، فهم يحتقرون الخنزير احتقارهم للزراعة والاستقرار. وقد تسرب هذا الموقف من عالم البداوة في وسط القرن الرابع قبل الميلاد إلى الشرق الأدنى.

---

J. Soler "les raisons de la Bible: règles alimentaires hébraïques", in *Histoire de l'alimentation*, p. 75. (418)

D. Farb. G. Armelagos, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, p. 136; M. Harris, *Cannibales et monarques*, pp. 165-166. (419)

J. Simoons, *Eat not this Flesch Food Avoidances in the Old World.*, pp. 16, 26, 36-43; (420)

"Nouveaux débats...", in *Le cuisinier et le philosophe*, ذكر متجر هذا الرجوع في pp. 38-39.

إننا لا نشك في مدى تقديس المجتمعات لما يعبر عن أنماط عيشها ورفضها لما لا يرمز إليها وتنجيس ما يهدد هويتها ويمس تميزها. ولكن ما يقلقنا في رأي سيمونس هو أنه عزل تحريم الخنزير عن بقية المحرمات الواردة في التوراة ومنها ما يعبر عن عالم البداوة كالإبل. كما أن الخنزير الأهلي ليس الحيوان الوحيد الذي يرمز إلى الاستقرار والنمط الزراعي. فالإبقار هي أكثر الحيوانات اقترانا بالخصب والحراث والزراعة. ولا يكون التمسك بالهوية والرغبة في التمييز عن الآخر دافعا لتحريم غذاء من الأغذية. بل إن عوامل مختلفة ومعقدة تكمن وراء المحرمات وتحددها. وبعد أن تتشكل المحرمات تكون عنصرا من العناصر المحددة للهوية والاختلاف.

ولا ريب أن النمط السائد في التوراة هو البدوي الرعوي ولكن هذا الكتاب لم يمنع اليهود من الاستقرار والزراعة والتحضر. كما أننا لا نعتقد أن الإسلام حرّم الخنزير لأنه لا يعبر عن نمط عيش العرب إذ لم يكن لهم نمط عيش واحد. كما لا تبدو فكرة احتقار بعض العرب للزراعة وإن وجدت، مقنعة.

وقد تساءل كل من سولر<sup>(421)</sup> ودوقلاس (Douglas)<sup>(422)</sup> وفارب وأرمقوس<sup>(423)</sup> عن السبب الحقيقي الكامن وراء المحرمات اليهودية الغذائية

J. Soler, "Sémiotique de la nourriture dans la Bible", in *Annales E.S.C.*, 1973, (421) pp.943-955 ; "Les raisons de la Bible: règles alimentaires hébraïques" in *Histoire de l'alimentation*, pp.72-84.

M. Douglas, *De la souillure*, pp. 61-76. (422)

P. Farb et G. Armelagos, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, pp. 136- (423) 138.

التي جاء الخنزير من بينها. ويتفق هؤلاء على أنّ علّة التحريم توجد داخل التوراة نفسها إذ تقدّم الهرّمات في إطار رؤية كاملة للكون والخلق.

لا يفهم تحريم الخنزير في نظر هؤلاء إلاّ داخل نظام تصنّف فيه الحيوانات تصنيفا معيّنا، فالحيوان الحلال في التوراة هو ذلك الذي تكون له أعضاء تحرّك وتنقل تشير إلى عنصر من عناصر الخلق التي وجد منها، فما يحرك البهائم على الأرض القوائم وما يحرك الطير في السماء الأجنحة وما يحرك السمك في الماء الزعانف، والحيوان الأرضي الحلال هو الذي يكون له ظفر ويكون ظفره مشقوقا ولا يغتذي إلاّ من العشب<sup>(424)</sup>. وحتى يكون الحيوان طاهرا، لا بدّ من أن ينتمي إلى صنف من هذه الأصناف الثلاثة، فهذا الذي ينتمي إلى صنفين يكون عنصرا من عناصر الشرّ التي تدخل اضطرابا على نظام الكون. وحتى يؤكل ذو القوائم لا بدّ وأن تتوفر فيه صفات العشب، والخنزير حيوان أرضي يتحرّك بقوائم وله ظفر مشقوق ولكنّه لا يجترّ، وذلك ما يجعله محلّ ريبة لأنّ العشب الحلال هو الذي يجترّ. أضف إلى ذلك أنّ الخنزير يأكل اللحم والعشب.

يفهم إذن تحريم الخنزير في ضوء تصوّر التوراة للمخلوقات وتمثّل اليهود للهجين الذي يعتبر نجسا. والخنزير لا ينتمي إلى صنف محدّد فليس هو عشب صرف ولا لاحم ومنه الأليف الأهليّ ومنه الوحشيّ المهّدّد للإنسان، الأكل النفس الحيّة. المتمرّد على الطبيعة.

(424) انظر خلق الحيوان. تكوين 1 / 20 - 31، وتحديد طهارتها، لاويين 11 / 2، 9 - 11، 13 - 19، 20 - 22، 26، تثنية 6 / 6 وانظر سهام الدّبابي الميساوي، الغذاء في الكتاب المقدّس، حوليات الجامعة التونسية، 39، 1995، ص 118 - 119.

إنّ هذا التحليل يأخذ بالاعتبار منطق النصّ التوراتيّ الداخليّ. وابتدأت إلى المحرّمات داخل نسق كامل. وهذا المنطق ليس هو الذي يمكن أن يحكم نظرنا إلى القرآن الذي ألغى المحرّمات الغذائية التوراتيّة. ولم يبق منها إلا القليل متجاوزا العلاقة بين أسطورة الخلق والحيوان الحلال والحرام. مغيّرا تصوّر الهجين، عادلا عن شريعة تميّز محرّماتها وعاداتها شعبا واحدا إلى أخرى تستوعب كلّ الشعوب وتكون للعالمين.

ولئن أضاءت لنا رمزية الغذاء في الكتاب المقدّس العلاقة بين المحرّمات التوراتيّة وأسطورة الخلق ونظام الكون الذي أراده الربّ لشعبه فإنّها لا تكفي وحدها لاستقصاء العوامل التي جعلت تحريم الخنزير يطبع مخيّلة اليهود أكثر من أي حيوان آخر.

ظهرت المحرّمات اليهوديّة بعد الخروج من مصر وفيها كان اليهود يرون أسيادهم يمارسون «شعيرة الخنزير» مقدّسين هذا الحيوان<sup>(425)</sup>. فهل يعني هذا أنّ اليهود ينجّسون ما يقدّسه مستعبدوهم تعبيرا عن اختلافهم وتميّزهم ؟ أم هل يكون حظرهم له تأثرا بقداسته في مصر ؟

يستبعد فارب وأرملقوس أن يكون العدول عن أكل الخنزير من قبيل التعبير عن التميّز والاختلاف ورفض العبوديّة. لأنّ اليهود كانوا في مصر يأكلون ما يأكله أسيادهم متأثرين بطقوسهم وشعائيرهم<sup>(426)</sup>. ويقترح الباحثان تفسيراً تاريخياً يفسّر كره اليهود للخنزير كرها مقبّلتا. فأشارا إلى فترة اضطهاد إنتيوخيوس الرابع (Antiochus IV) (175 - 164 ق م) وكان يجبر اليهود على أكل الخنزير المحرّم في ديانتهم حتّى

(425) انظر : P. Farb et G. Armelagos, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, p. 136.

(426) م. ن. ص. ن.

يعتبروا له عن الخضوع والطاعة. وعندما استرجع يهوذا المكابي (Judas Maccabée) أورشليم سنة 165 ق م وأقام المعبد من جديد، بقي الخنزير في مخيلة اليهود موضوع لعنة خاصة، وأضحى الابتعاد عنه وفاء لشريعة موسى. وكأنه رمز لكل المحرمات<sup>(427)</sup>.

وإذا انتقلنا من عالم التوراة إلى مصر، وفيها عاش اليهود، وجدنا في أساطير هذه البلاد الإله سيت (Seth)<sup>(428)</sup> يتجسد في هيئة خنزير بريّ أسود<sup>(429)</sup> ينقض على أخيه أوزيريس (Osiris) ممزقا جسده إلى أربع عشرة قطعة يبعثها في كل الأنحاء، فتجمعها إيزيس (Isis) وتنفخ فيها الحياة من جديد. فضل أوزيريس العودة إلى العالم السفلي سيّدا حاكما في مملكة الموتى تاركا ابنه حورس (Horus) مكانه على الأرض يواصل الصراع مع عمه. فقا سيت عين حورس اليمنى التي ترمز إلى لقمر<sup>(430)</sup>.

ليست حياة أوزيريس، الذي عاش ثمانية وعشرين سنة، غير رمز إلى دورة القمر. فسيت عندما قتل أوزيريس، التهم القمر وحين بعثر أجزاء أخيه عمل على نقصان البدر ودفن الحبوب في باطن الأرض.

(427) م. ن. ص 138. وانظر Porc في : *Dictionnaire de la bible*, V, p. 544.

(428) يعدّ سيت من أقدم الآلهة التي عبدت في مصر منذ فجر التاريخ وقد انتشرت عبادته في الصعيد. كما كانت لها مكانة في الصحراء الغربية وليبيا. انظر الموسوعة المصرية، II، ص ص 265 - 266.

(429) يحضر في الأساطير خنزيرا وفي الثلوث حيوانا له رشاقة كلب الصيد. ولم يمكن التعرف بصفة قاطعة على هذا الحيوان الذي بدا في بعض التماثيل رأسا على جسد إنسان. م. ن.

ص 265، انظر كذلك: G. Bellinger, *Encyclopédie des religions*, p. 258.

(430) انظر أساطير أوزيريس وحورس وسيت في: الموسوعة المصرية، I، ص ص 92 - 94، 129 - 130، 265 - 267، صمويل هنري هروك، منعطف الخيلة البشرية، ص ص 55 - 56 *L'Atlas de la mythologie*, pp. 145-147; J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, II, pp. 411-483, III, pp. 212-213, 216-217.

وعندما جمعتها إيزيس وأظهرتها على الأرض أشرفت على ظهور روح القمح غذاء للبشر<sup>(431)</sup>.

يموت القمح حين يجفّ ويُقتل عندما يُنزع من السنبل فيدفن في باطن الأرض وظلمتها. ويعيش الإنسان فترة قلق واضطراب وهو ينتظر غذاءه الذي قد يظهر على الأرض وقد لا يظهر، فيقترن نقصان القمر في ذهنه بالظلام والجفاف أو الفيضان وموت الأرض والشؤم وانعدام القوت. فيشقى بنقصانه ويتطير بما يتصل بذلك ويرمز إليه بينما يتفاءل بتزايد القمر ويفرح.

ورغم مساهمة الخنزير في الدورة الزراعية وقدمه لروح القمح على النزول إلى العالم السفلي في الأسطورة الأوزيرية، فإن أسطورة عين حورس تغلب الجانب الظلامي الهدام للخنزير الذي يصيب العين - القمر، دون أن يقتل صاحبها وتبقى العين - الشمس، ساطعة تشهد لحورس بأنه إله السماء<sup>(432)</sup>. ويُصرع سيت ويوزع جسد الحيوان الأسود على الآلهة تحتفل بهزيمة قوى الشر والظلام<sup>(433)</sup>. ويعلن رع (Rê) أن الخنزير حيوان كرية<sup>(434)</sup>.

تجسد سيت - المقدس في جسد خنزير نهل من قداسة الإله. فرمز في الميثولوجيا القمرية إلى روح الغاب والحياة البرية المتحوّلة إلى روح

---

431 انظر ذلك في : فراس السواح، لغز عشتار، ص 274، J.G. Frazer, *Le rameau d'or*, II, pp. 461-472.

432 عين حورس اليمني هي الشمس واليسرى القمر. انظر J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, pp. 237-238.

433 انظر ذلك في : *L'Atlas de la mythologie*, p. 147.

434 انظر ذلك في : J.G. Frazer, *Le rameau d'or*, III, p.217.

القمح<sup>(435)</sup>، ودلّ على العنف الباعث للحياة المؤسس غذاء البشر. والخنزير، حين يُقدّم قربانا لأوزيريس ليلة تمام القمر، يُهدى له ما يعبر عن اختفائه. وعندما يشترك المصريون في أكل القربان فانهم يستحضرون دورة القمر وزراعة الأرض ويتذكرون العنف المؤسس الذي نقلهم من مستوى الوحوش البرية إلى مستوى البشر المتحضّرين عن طريق تعليم أوزيريس لهم زراعة القمح وأكل الخبز.

وهذا الحيوان، حين يُقدّم لحورس فهو يرمز إلى الشعيرة القمرية التي تصل بين عالم الأحياء وعالم الأموات الخالدين وقد بعثوا في العالم الآخر<sup>(436)</sup> كما بعث أوزيريس<sup>(436)</sup>، ويحيل في الآن نفسه على الصراع بين النور والظلمة والخير والشرّ، وهو صراع يحافظ على تنافس كون تحرّكه القوى الإيجابية والقوى السلبية<sup>(437)</sup>.

يمتنع عبدة أوزيريس وحورس عن أكل الخنزير في الحياة اليومية ويعتبرونه نجسا مدّسا، ولا تتطابق نجاسته مع قداسته. وحين يقتلونه مرّة في السنة كما قتل أوزيريس، يقدمون للقمر حيوانا خارقا إلهيا<sup>(438)</sup> ويلتهمون ما يرمز إلى أوزيريس أملا في الحصول على خصائص الإله<sup>(439)</sup>.

435) انظر هذا الرمز في « فراس السوّاح أ. لغز عشتار. ص 116.

436) انظر أسطورة أوزيريس والمعتقدات المصرية القديمة المتصلة بالموت في، G. Belleinger, *Encyclopédie des religions*, p. 258.

437) م. ن. ص. ن.

438) يرى فرايزر أنّ الخنزير الذي يُقدّم مرّة في السنة للقمر هو حيوان مختلف عن الحيوانات الأخرى ويصفه بكونه «حيوانا إلهيا». انظر، *Le rameau d'or*, III, p. 217.

439) عندما يأكل الإنسان البشري ما يرمز إلى الإله فإنه يعتقد الحصول على خصائص معبودة. انظر : م. ن. III. ص ص 296 - 297.



وتشبه أسطورة أوزيريس أسطورة أودنيس (Adonis) الذي يستسلم بدوره للخنزير ينقضّ عليه ليرسله إلى العالم البرسفوني حيث يقضي ستة أشهر ليعود بعدها إلى العالم الأفروديتي<sup>(440)</sup>.

إنّ الخنزير البرّي رمز من رموز الآلهة عشتارت (Ashtarté) وليس قيامه بقتل أودنيس إلّا إشارة إلى قيام عشتارت بإرسال حبيبها إلى العالم الأسفل. وفي إحدى روايات الميلاد من شجرة نجد الخنزير البرّي ينطح الشجرة الحبلّى فتنشقّ ويخرج الوليد الإلهي وبذلك يساهم الخنزير في ولادة الإله<sup>(441)</sup>.

وليس أودنيس غير تمّوز (Tammuz) وعشتارت هي عشتار (Ishtar) التي تنزل إلى العالم الأسفل تستعيد تمّوزا بعد أن سلّمته للموت. وأودنيس هو كذلك أتيّسى (Atys) وهو أدون (Adon) وحدد (Hadad) وبعل (Baal)<sup>(442)</sup>. وفي أساطير هذه الآلهة كان الخنزير البرّي رمزا من الرموز التقليدية للآم الكبرى<sup>(443)</sup>.

---

(440) انظر فراس السّواح، لغز عشتار، ص 303. *L'Atlas de la mythologie*, pp. 43-44.

J.G. Frazer, *Le rameau d'or*, I, pp. 211-218.

(441) فراس السّواح، لغز عشتار، ص ص 302 - 303، انظر كذلك J. G. frazer, *Le rameau d'or*, II, pp. 329-331, III, p. 212.

(442) انظر فراس السّواح، لغز عشتار، ص ص 303، 322، 338، 339، شوقي عيد الكريم.

G. Bellinger, *Encyclopédie des religions*, pp. 15-16، ص ص 44 - 46.

(443) فراس السّواح، لغز عشتار، ص 81.

وكان عبدة أدونيس في سوريا وفلسطين يقدمون هذا الحيوان ويمتنعون عن أكله<sup>(444)</sup> إلا عند تقديمه قربانا. وكان في بلاد الرافدين حيوانا نذريا (Votif) وقربانيا (Sacrificiel)<sup>(445)</sup>. ورغم قداسة كان سكان هيارابوليس (Hiérapolis) على الفرات لا يتقربون به ولا يأكلونه ولا يلمسونه خوفا من دنسه<sup>(446)</sup>. ويرى فرايزر أن هذا الذي يبدو اضطرابا في الموقف من الخنزير ليس كذلك. إذ من خصائص "التابو" (tabou) أن ينضوي على القداسة والدنس معا<sup>(447)</sup>.

ورغم الامتناع عنه في الحياة اليومية فقد كان الخنزير القربان يؤكل في الطقوس الدينية ويرمز إلى أدونيس نفسه<sup>(448)</sup>.

وكما اقترن هذا الحيوان بعشتار، رافق أرتيميس (Artémis) تلك الآلهة التي كانت تمارس الصيد وتعلم البشر الخسوبة<sup>(449)</sup>. يقدم لها الخنوص قربانا في الطقوس التدريبية. ويؤدي الخنزير دورا في أسرار

444) انظر شوفي عبد الحكيم. موسوعة الفولكلور والأساطير العربية. ص 44 - 46. J. G.

Frazer, *Le rameau d'or*, III, p. 212. Dictionnaire de la Bible, V p. 543 - 544.

445) انظر : J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. La Nature*, p. 204; M.

Pastoureaux, *Couleurs, images et symboles*, p. 239.

446) انظر : J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, III, p. 212.

447) م. ن. ص. ن.

448) م. ن. III. ص 212 - 213. انظر كذلك : شوفي عبد الكريم. موسوعة الفولكلور

والأساطير العربية ص 45.

449) بدت أرتيميس في التماثيل أما زارعية كبرى تقاسمت مع ديميتر (Démétrér) آلهة

الحب وافروديت (Aphrodite) آلهة الحب والجنس خصائص جيا (Géa) الأرض البكر.

انظر فرانس السواح. لغز عشتار. ص 57 - 58. *L'Atlas de la mythologie*, pp.

79-80.

إلوسيس (Les mystères d'Eleusis) <sup>(450)</sup> ويرتبط بالطقوس الزراعية الديميتريّة <sup>(451)</sup> فيؤدّي دوارشبيها بما يؤدّيه في الطقوس الرومانية <sup>(452)</sup>.

ورغم هذه المنزلة التي يحظى بها الخنزير في الحضارة اليونانيّة - الرومانيّة، فالوحشيّ منه يعتبر حيوانا خطرا مهلكا للزرع. حتّى أنّ أوينوس (Oineus) زارع الكرم، حين نسي أرتميس عند تقديم قربان بمناسبة قطاف أوّل عناقيد العنب، عوقب بخنزير أهلك حقله <sup>(453)</sup>. وكان هذا الحيوان في الميثولوجيا الملحميّة يرمز إلى الوحش العظيم الذي لا يقدر عليه إلاّ الأبطال الأقوياء <sup>(454)</sup>.

لئن اعتبر الخنزير نافعا للزراعة يطلقه أهل مصر على الأرض التي يرويهها النيل حتّى تغرم قوائمه البذور غرسا <sup>(455)</sup>، فإنّه اقترن بتخريب الحقول وعبر عن خشية الإنسان قضاء هذا الحيوان على زرعه وأكله

---

(450) انظر ذلك في : B. Sergent, "Le porc indo-européen d'Ouest en Est", in *Mythologies du porc*, pp.25-26.

(451) يتمّ وضع حناصيص في حفر حتّى تتعفّن أو تأكلها الثعابين وبعد ثلاثة أشهر يجمع ما بقي منها ويخلط بالبذور قصد الحصول على إنتاج وافر. م. ن. ص 25.

(452) كان الخنزير في الحضارة الرومانية مقدّما يحضر قربانا في الأساطير التأسيسية ويرمز إلى القوى المتوحّشة المغذية التي دجّنها الإنسان قاضيا على توخّسها محوّلًا إيّاها حصية نافعة. انظر

J. Thomas "La truie et les trente gorets dans l'Enéide de Virgile" in *Mythologies du porc*, pp. 57-63.

(453) انظر هذه الأسطورة في 24. H. Jeanmaire, *Dionysos*, p. 24.

(454) انظر ذلك في 134-136. H. Jeanmaire, *Dionysos*, *L'Atlas de la mythologie*, pp. 134-136, pp. 24-25.

(455) انظر : J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, III, p. 216.

غلات أرضه واقتلاع جذور شجره<sup>(456)</sup>. حين يذبح أو يدفن في الحفر  
لآلهة الخصب، يقع إشباع القوى الجحيمية بكانن أرضي ظلامي، فيضغط  
العنف على الشر. ويحوّل الطقس الخنزير من كائن عدوّ للإنسان إلى كائن  
مدجن يربّي بغلات الأرض التي يساهم دمه في إروائها وحطامه في  
إخصابها.

ورغم اقتران صورة الخنزير في الميثيولوجيا الشرقية بالموت  
والجحيم فإنّ عنفه عبّر عن ميلاد القمر ودورته ومصيره. وليس موت  
القمر نهاية بل هو أفول وقتيّ موكّد للانبعاث، ومصيره لا يكون دون  
مأساة وانفعال. إذ عالم ما دون القمر (Sublunaire) هو عالم الظلام  
والآلام والعذاب<sup>(457)</sup>.

نلاحظ ممّا تقدّم أنّ الخصائص المتعلقة بالخصب والتكاثر متماثلة في  
الشرق الأدنى القديم وأنّ الآلهة الزراعية، الأم الكبرى القمرية، متشابهة  
وأنّ ابنها أو زوجها الذي قضى عليه الخنزير أو قتله إله الموت والجحيم  
واحد. وأنّ الخنزير حيوان من الحيوانات التي يتجلّى فيها المقدّس<sup>(458)</sup> وأنّ

456) انظر مثلاً ما وصفه فرايزر من تخريب الخنازير لحقول فلسطين. م. ن. III، ص 217.  
وإنّنا نجد هذه الصورة في التراث الإسلامي. يقول الجاحظ، إنّ الخنازير إذا كانت بقرب  
ضياح قوم هلكت تلك الضياح وفسدت تلك الغابة وربّما طلب الخنزير بعض العروق  
السفونة في الأرض فيخرّب مائة جريب ونابه ليس يغلبه معول.. الحيوان. IV، ص 49.

457) انظر ما يتصل بموت القمر وانبعاثه في: M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, pp. 146-152, 160-162.

458) ذكره. إيليد (M. Eliade) أنّ تجليات المقدّس القمرية (Les hiérophanies lunaires) تجمع  
في المحور التالية: الخصب والتجديد والموت والانبعاث والتحوّل الذي يقوم على التطابق  
بين الظلمة والنور والخير والشر. انظر: *Traité d'histoire de religions*, pp. 160-

الامتناع عن أكله مرتبط بقداسته، وأنّ أكله في الشعيرة الأوزيرية أو الادونيسية لا يتطابق مع تحريمه. فقد بينّ إ. دوركايم أنّ الحيوان المقدس يحرم قتله وأكله وقد يقتل ويؤكل ولا يكون هذا السلوك عندئذ سلوكاً حراً عفويّاً بل مقيداً بشروط. ولا يعني السماح بأكله في الطقوس أنّه حلال في الحياة اليومية<sup>(459)</sup>.

وتجدر الإشارة إلى أنّ عبادة عشتارت في المدن الكنعانية الوسطى والجنوبية هي نفسها التي نجدها عند الانباط والتدمريين عابدي اللات<sup>(460)</sup> التي كانت آلهة ثقيف، بنّى لها أهل الطائف معبداً<sup>(461)</sup>.

ولما كانت اللات شبيهة عشتارت، وكان الخنزير رمزاً من رموز الآلهة الأم، فهل يعني ذلك أنّ عابدي اللات من العرب كانوا يمتنعون عن أكل الخنزير قبل الإسلام امتناع الكنعانيين والعبرانيين القدامى الذين قدسوا الآلهة الكنعانية؟ وإذا كان العبرانيون قدسوا عشتروت وتموزا<sup>(462)</sup> فهل يعني ذلك أن تحريمهم للخنزير هو من قبيل الامتناع عن

---

(459) انظر ، E. Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, pp. 237-238, 240-241, 390.

(460) وقد ورد ذكر عشتارت في التوراة تحت اسم عشتروت. انظر فراس السواح، لغز عشتار، ص 55.

(461) انظر ، ابن الكلبي، ك. الأصنام، ص 31 ، ابن هشام، السيرة النبوية، I، ص 85 ، جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، IV، ص 145.

(462) انظر تقديس العبرانيين للآلهة الكنعانية في فرح الله صالح ديب، حول أطروحات كمال الصليبي، ص ص 54، 55، 58، 59.

المقدس ؟ <sup>(463)</sup> أم هل يعود هذا التحريم إلى التأثر بالرمز الظلامي الجحيمي. والخال أن اليهودية ديانة توحيدية تنتصر فيها الصور النورانية على الظلامية التي تقتنر بالشیطان ؟

مهما يكن الموقف من الخنزير، أكان موقف تقديس يرفع هذا الحيوان إلى مرتبة الإله أم كان موقف الكره والمقت ينزل به إلى مرتبة الشيطان فإنه واحد يولد التحريم. إلا أن فرايزر يرى أن أحد الموقفين يطغى على الآخر <sup>(464)</sup> فحين قتل حورس إله الموت والجحيم أعلن رع إله الشمس أن الخنزير شيطان بغیض مقيت <sup>(465)</sup> وطغى رمزه الظلامي في الكتاب المقدس حتى أن المسيحية، رغم تحليلها له، حافظت على هذا الرمز وجعلته مستقراً للشیطان ومسكناً <sup>(466)</sup> ووحشاً تمسخ فيه الأرواح النجسة <sup>(467)</sup>. ونفس المسخ نجده في القرآن عقاباً لإلهياً <sup>(468)</sup>.

وقد شرح الجاحظ في حيوانه هذا المسخ قائلا : «إنما وجدنا الله تعالى قد مسخ عباداً من عباده في صور الخنزير دون بقية الأجناس فعلمناه أنه لم يفعل ذلك إلا لأمور اجتمعت في الخنزير فكان المسخ على

---

(463) انظر موقف اليهود المتناقض من الخنزير في J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, III, p. 213.

(464) انظر. م. ن. III. ص 216.

(465) انظر. م. ن. ص ن.

(466) انظر ذلك في P.P. Miquel, *Dictionnaire symbolique des animaux*, p. 225.

(467) انظر مرقس 5: 9 - 20، لوقا 8: 30 - 39، نجد في الأساطير اليونانية أصحاب أوليس

(Ulysse) يعاقبون فيتحوّلون إلى خنازير كريمة قيحة. انظر ذلك في B. Sergent, "Le

porc indo-européen d'Ouest en Est", in *Mythologies du porc*, p. 24.

(468) المائدة 5 / 60.

صورته أبلغ من التنكيل،<sup>(469)</sup> ويهيمنا في هذا الشاهد تعليل الجاحظ للمسح في الخنزير باجتماع أمور لعلها تكثفت لتبعث على تنجيس المسلمين له وتأثير تحريمه فيهم.

فسر محمد حسين بنخيرة تحريم الإسلام للخنزير، بعد نقده لبعض التعليقات غير المقنعة<sup>(470)</sup>، بأنه يرمز إلى مجموعة تختلف عن المسلمين. فما يميز الخنزير في رأيه أنه حيوان أهليّ تربيه شعوب مجاورة بمسمن، والحيوان الداجن الأهليّ يكون مرآة تعكس المجموعة التي تربيه. فيرمز الخنزير إلى النصرانية والجمل إلى الإسلام وحياة العرب البدو. وهكذا يكون الدافع إلى تحريم الخنزير الرغبة في الاختلاف عن الآخرين والتجذر في هوية مميزة<sup>(471)</sup>. ويستجيب هذا الرأي لإشكالية المقال التي طرحها صاحبها، وإذا كانت إشكالية فهم المحرمات على أساس العلاقة بينها وبين المغايرة والاجتماعية، مغرية، وكان الرأي في الخنزير منسجما انساجاما منهجياً مع كل مفصل المقال ومعبّراً عن التفكير في المحرمات تفكيراً ينهل من العلوم الإنسانية، فإتّنا لا نوافق الكاتب على إغفال العوامل الأخرى التي قد يكون لها دورها في تحديد الموقف من الخنزير، تلك التي شكّلت رمزه المتناقض. فالأساطير الشرقية مدّتنا بصورة تكاد تكون نمطية متكررة لحيوان ظلاميّ شيطانيّ هو رمز من رموز الآلهة القمرية. ولا يمكننا كذلك أن ننكر أنّ العقل الإنسانيّ تصنيفي وأنّ عدم القدرة على

---

(469) الجاحظ، الحيوان، IV، ص 97.

M. H. Benkheira, "Alimentation, altérité et socialité. Remarques sur les tabous alimentaires coraniques" in *Archives Européennes de sociologie*, vol XXXVIII, N°2, pp 272-273.

"On peut dire que si le porc est prohibé par l'Islam ce n'est pas en raison de la force spirituelle qu'il recèle, ni parce qu'il constitue une aberration taxinomique, mais parce qu'il est l'animal domestique des autres", *ibid*, p. 276.

وضع حيوان ما داخل صنف أو مقولة في فترة من فترات تاريخ مجموعة لها مقاييسها التصنيفية، عامل من العوامل المؤدية إلى تقديسه أو تدينسه<sup>(472)</sup>. فالتخزير حيوان يشترك بين السبعية والبهيمية<sup>(473)</sup> فيكون أهليا أليفا ووحشيا غريبا ويكون مصدر عيش ورزق ويكون هادما للعيش قاضيا على الرزق ويكون عنصر حياة ويكون عنصر موت<sup>(474)</sup>؛ إنه حيوان هجين خارج على النظام مقترن بالفوضى ينتمي إلى فضاء لا يسيطر عليه الإنسان فيقلقه ويحيره حتى إنه يخشاه ويرهبه فيرفضه وينجسه<sup>(475)</sup>.

وإذا كان التخزير يحيل الإنسان على الآخر المغاير يمسح فيه ويشوه تشويها يغيبه، فإن أصله يبقى عالقا في المتخيل المحافظ على إنسان كان التخزير قبل أن يعاقب. ولا يدلّ المسخ على اختلاف بين الحيوان

(472) ينجر الشيء الذي لا يرتب داخل صنف من الأصناف أو الشيء الذي يكون خلطا.

انظر R. Cailllois, "Le pur et l'impur" in *Histoire générale des religions*, I, p. 22;

J. Cazeneuve, *Les rites et la condition humaine*, pp. 61-62.

(473) يصف الدميري التخزير الوصف التالي، «هو يشترك بين البهيمية والسبعية فالذي فيه من

السج الثاب وأكل الجيف والذي فيه من البهيمية الطلف وأكل العشب والعلف.. حياة

الحيوان. I، ص 385.

(474) لا يهدد التخزير البري الإنسان في زرعه وقطعانه فحسب بل يهدده في ذاته. فالجاحظ

يقول: «إذا اجتمعوا للتخازير بالسلح والأدوات التي تقتل بها فربما قتل الرجل منهم أو

عقره العقر الذي لا يندمل لأنه لا يضرب بناه شيئا إلا قطعته كأننا ما كان.. الحيوان. IV،

ص 49.

(475) توجد في الثقافات الرعوية نزعة إلى اعتبار الحيوان الذي يهدد الإنسان في عيشه نجسا.

انظر،

P. Borgeaud, "L'animal comme opérateur symbolique" in *L'animal et le Dieu dans le Proche Orient Ancien*, p. 140.

القوانين الطبيعية التي لاحظها الإنسان البدائي واعتبرها ظواهر وصنفها مقولات لا

تمتزج عناصرها وتختلط. يلقى ويكون رمزا من رموز النجاسة. انظر، J. Cazeneuve,

*Les rites et la condition humaine*, pp. 58-62.



والإنسان بقدر ما يحيل على تماثل وتشابه، فالحيوان نظير الإنسان وذاته المهايرة<sup>(476)</sup>. وليس الشبه بين الخنزير والإنسان في النفس الحيّة والدم واللحم والجلد والعظم فحسب<sup>(477)</sup>. بل يحيل الخنزير الإنسان على غرائزه فيكشف له ما هو بهيميّ فيه. ما هو من قبيل الطبيعة المتوحّشة التي يجنح إلى النأي عنها وما هو تدقّق للهو يسعى إلى الضغط عليه وكبته<sup>(478)</sup>. وليس غريبا أن ينزعج الإنسان بما يحيله على نفسه. يخشى أكله كما يخشى أكل لحوم البشر<sup>(479)</sup>. وما يراه نظيرا في المرأة يحاكي أفعاله وأخلاقه ويحيله على عنفه هو ذاك الذي يمنعه ويقصيه<sup>(480)</sup>. وما يراه قدرا نتنا كريها قبيحا مزعجا أكلا العذرة والجيف متمرّغا في الغائط ملتهما خصائصه يرفضه وينجسه<sup>(481)</sup> جانحا إلى كون متناسق لا فوضى فيه وعالم جميل بلا ظلام ولا جحيم وثقافة بلا عنف.

واصل الإسلام تحريم الساميين للخنزير<sup>(482)</sup>. ولا يكشف هذا التحريم عن هويّة إسلاميّة تقابل هويّة نصرانيّة يقبل أصحابها على تربية الخنزير وأكله. بل يجذّر هذا التحريم الدين الجديد في ماض ساميّ

E. Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, pp. 287-288. (476)

(477) بين الجاحظ أنه ليس للخنزير جلد إلاّ بقطع ما ظهر منه بما تحته وهو في ذلك مثل الإنسان وذكر أنّ عظم الإنسان لا يقبل إلاّ عظم الخنزير لا يلتحم إلاّ به. انظر الحيوان. IV. ص ص 76. 95.

(478) انظر صفات الخنزير في: M. Douglas, *De la souillure*, p. 50 J. Thomas, "La truie : blanche..." in *Mythologie du porc*, p. 50; Ph Walther, "Le porc animal mythique", *ibid*, p. 7.

(479) انظر: D. P. Miquel, *Dictionnaire symbolique des animaux*, p. 226.

(480) انظر ما جاء في علاقة الخطر بالحاكاة (mimesis) في: R. Girard, *Des choses cachées depuis la fondation du monde*, pp. 19-20, 23, 28, 30.

(481) انظر ما جاء في الجاحظ، الحيوان. IV. ص ص 40. 49. 50. J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. La nature*, p. 203; Ph. Walter, "Le porc un animal mythique", in *Mythologie du porc*, p. 7.

(482) R. Smith, *Lectures on the Religion of the Semites*, p. 218.

ويبين أن الإسلام، في محرماته لم يقطع مع معتقدات الشرق الأدنى القديم ومع اليهودية، بل حافظ على أبنية ذهنية سائدة. ولعلّ ما يفسّر امتثال المسلمين في الشرق الأدنى وحوض البحر المتوسط لهذا الحظر الامتثال كلّه يعود في الآن نفسه إلى التحريم الصريح المكرّر في القرآن وإلى استعداد الشعوب التي اعتنقت الإسلام لحظر عرفته. ففي أفريقيا (Africa) مثلاً لم يكن البونيون يأكلون الخنزير، فقد دخلت نجاسته مع الفينيقيين إلى هذه البلاد، ورسخ تحريمه. ورغم تقديمه قربانا في شعيرة ديمتير وكوري (Coré) التي دخلت أفريقيا في أوائل القرن الرابع قبل الميلاد. ورغم خفوت حظر الخنزير في العهد الروماني، فإنّ المسلمين الذين فتحوا إفريقية وجدوا بلادا منزلة الخنزير فيها منزلة حيوان ذي رمز ثنائي. الموقف التاريخي منه متعدّد والأبنية الذهنية مستعدة للتحريم لا تستغربه<sup>(483)</sup>. ولم نجد فيما اطلعنا عليه أنّ سكّان الغرب الإسلامي تجاوزوا حظر الخنزير إلّا ما جاء عن ديانة غمارة. فقد سمح حاميم بأكل أنثى الخنزير<sup>(484)</sup> ولسنا ندري إن كان هذا السلوك خرقا لحظر إسلامي أو طقسا من الطقوس السحرية<sup>(485)</sup>.

(483) انظر : J. N. Ferrié, art "cochon", in *Encyclopédie Berbère*, XIII, 1994, pp. 2028-2030; T Lewicki, "Survivances chez les berbères médiévaux d'ère musulmane de cultes anciens et de croyances païennes", in *Folio Orientalia*, 8-9, 1966-67, p. 33. ويمكن أن نذكر أنّ سكّان إيران لم يكونوا يقبلون على الخنزير إقبالا فقد ذكر هيرودت أنّ أهل هذه البلاد كانوا يرفضونه وأنّ وجوده بها تراجع عمّا كان عليه في العهود القديمة. ولم يكن هذا الحيوان في الهند مادة قربانية ولم تكن له أيّ وظيفة أسطورية. ولعلّ التأثير السامي كان واضحا في العالم الهند وأروبي الشرقي. انظر : B. Sergent, "Le porc indo-européen d'Ouest en Est" in *Mythologies du porc*, pp. 32-35, 39.

(484) A. Bel, *La religion musulmane en Berbérie*, I, p. 181; T Lewicki, "Survivances chez les berbères médiévaux d'ère musulmane de cultes anciens et de croyances païennes", in *Folio orientalia*, 8-9, 1966-67, p. 35.

(485) ذكر ابن خلدون في تاريخه تفشي السحر في غمارة. VI, ص 288.

واصل القرآن تحريم التوراة للدم<sup>(486)</sup>. ففيه النفس وهو الحياة. الله سيدها الاوحد وهو سيد الدم<sup>(487)</sup> الذي يعتبر سرًا من أسرارهِ. وقد ترتب عن هذا المعتقد تحريم أكل الدم ولحم الحيوان الذي لا يراق دمه طقسياً<sup>(488)</sup>. ونتج عنه استعمال هذا السائل في الطقوس احتفاءً بقداسته وتعبيراً عن الايمان والانتماء إلى شعب الله المختار والولاء التام للرب. يرش الدم على المذبح والشعب وعلى قائمتي الباب وعتبته العليا حتى يحفظ من الشر<sup>(489)</sup>. وكان الدم قطب العبادة اليهودية التي تعبّر عنها شتى الذبائح والقرايين<sup>(490)</sup>. وليس الدم المراق هو المحرم وحده بل يحظر ما بقي عالقا باللحم الذي يطهر بالماء والملح<sup>(491)</sup>.

(486) البقرة 2 / 173، المائدة 5 / 3، الأنعام 6 / 145، التحل 16 / 115.

(487) لاويين 17، 11 + 14، تثنية 12، 23.

(488) تثنية 12، 16، 15، 23.

(489) خروج 12، 7، 13، 22 - 23، 24، 3 - 8، لاويين 11° 5، *Le guide du Talmud*, pp. 148, 170, 172, 194.

(490) انظر، R. Dussaud، *les origines cananéennes du sacrifice israélite*; *Le guide du Talmud*, pp. 146, 150, 222...

(491) لا يوجد تحريم الدم الباقي في اللحم بعد ذبح الحيوان محرماً في التوراة بل حرّمه التقليد اليهودي واشترط تطهيره بالملح والماء قبل الطبخ. *Le guide du Talmud*, pp. 162, 196.

ليس الدم رمز الحياة في التوراة فحسب بل هو أنموذجها الأولي، ومنه خلق الإنسان في الأساطير البابلية والأكادية<sup>(492)</sup>. وإليه يرمز الخروف الذي يرشّ دمه على المعبّد في ربيع كلّ عام<sup>(493)</sup>. والدم هو ما شربت أرض سومر عندما تلوّت وصرخت لتصنع وليدها وحاضّت<sup>(494)</sup>. ومن قربان الكائن الأصلي ظهر الإنسان في الهند وإيران<sup>(495)</sup>. يعود جسده إلى الطين ودمه إلى الماء، في الأوبانيشاد، حين يلقي في النار ليولد من جديد<sup>(496)</sup>. وليس غريبا أن يلتصق رمز الدم بالماء، فكلّ منهما أصل العالم. وفي أساطير اليونان أسّس القربان منزلة الإنسان، أو لم ينشر بروميثوس (Prométhée) الدم على الأرض ويسرق النار فعلم البشر الطبخ المقدّس الذي لا يكون دون إراقة الدماء وسكبها على المذبح<sup>(497)</sup>. ومن دم أورانوس (Ouranos) المتساقط على الأرض - الجسد كانت المرأة دما ينض بالحياة. وكان اقتران الأرض بالسما<sup>(498)</sup>. فالدم عنصر من العناصر الأساسيّة في الكوزموغرافيا الشرقيّة

(492) «وليدنيح الآلهة إلهما من بينهم إذ لا بدّ للطين من روح. جسد الأرض يكون من الابسو. نفسه. روح». «ن. من إله». «ليدنيح كنجو». لتكن دماؤه سببا في ظهور المخلوق الذي يحمل عنا العناء.. المخلوق الذي سيحمل المعبول والسلة إلى الأبد. خزل الماجدي، إنجيل بابل. ص ص 108 - 109. وانظر:

G. M. Leibovici, "La naissance du monde selon Akkad" in *La naissance du monde*, p. 129.

E. J. Bellinger, *Encyclopédie des religions*, p. 67. (493)

(494) خزل الماجدي، إنجيل سومر. ص ص 38 - 39.

A. M. Esnoul, "La naissance du monde dans l'Inde" in *La naissance du monde*, (495 pp. 335-338; M. Molé, "La naissance du monde dans l'Iran préislamique", *ibid*, p. 301; J. P. Roux, *Le sang. Mythes, symboles et réalités*, p. 10.

G. J. Bellinger, *Encyclopédie des religions*; p. 123. (496)

A. Testart, *Des mythes et des croyances*, p. 338, J. P. Vernant, *Mythe et société en Grèce ancienne*, pp. 181-182. (497)

A. Testart, *Des mythes et des croyances*, p. 339 (498)

والمتوسّطيّة يعبر عن العلاقة بين الإلهي والإنساني. ويبني الروابط بين البشر. ويشيد الصلة بين الجنسين<sup>(499)</sup>. في كلّ الثقافات يؤدّي الدم دورا أساسيا لأنّه يتصل بمصدر الحياة والموت<sup>(500)</sup>. إنّه نجس وطاهر. دنيوي ومقدّس. ضار ونافع. مخيف ومؤنس. لا يقدر الإنسان على تجاوز ثنائيته الضديّة الأساسيّة ورموزه المتعدّدة والشعور بالقلق والخوف حيناً والهدوء والألفة عند إراقتّه وتدقّقه أحيانا<sup>(501)</sup>. لذلك لا تخلو ثقافة من تابو الدم ومن طقوس تنظّمه. فهو سلطة سحرية خارقة تهفو إليه الكائنات الشيطانيّة ولا تهدأ إلا عندما يراق. ولا تطرد إلا عندما يسكب. وهو دم القرابين تحيي الأرض وتبعث على الوجود وتيسر العيش وترضي الآلهة. يرمز ما يتدقّق منها إلى الولادة والتجدّد والتواصل وإلى القوّة الصوفيّة الإلهيّة المطلوبة للعبودة. حتّى أنّ الإنسان في بعض الشعائر يشرب منه لينتشي ويتحمّس ويشيد بالحياة ويرتفع عن منزلته. ففي شعيرة ميثرا (Mithra) وسيبيل (Cybèle) تسكب دم الذبائح على الحاضرين حتّى ينهلوا من قوّتها الحيويّة المقدّسة<sup>(502)</sup>.

إنّ الموقف من الدم قديم قدم الإنسان الباحث عن قوته مصطادا الحيوانات. يرى دمائها تتدقّق من جروحها فتحيله على الألام والعنف

(499) م. ن. ص 345.

J. P. Roux, *Le sang, Mythes, symboles et réalités*, p. 10. (500)

(501) م. ن. ص. ن.

(502) انظر : J. Chevalier. A. et Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 843-844; N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, pp. 603-604; J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, Le corps humain*, pp. 349-350; J. P. Vernant, *Mythe et société en Grèce ancienne*, p. 142.

والموت، وتترك في مخيلته صور دمانه وجروحه وافتراس السباع له وفتك الضواري<sup>(503)</sup>.

ولن أحال الدم على العنف فقد كان هذا أمراً حتمياً لحياة دونه، ولا قوت دون القتل، كما أنه لا ولادة ولا استمرار للحياة دون حيض وألم واحتضار طبيعي أساسي للوجود. وإذا كانت المجتمعات البدائية تضغط على انفعالها في بحثها عن قوتها ضابطة طرق قتل الحيوان، خاضعة في ذلك لطقوس تراقب الموت وتزيل الإحساس بالخطر فإنّ الدم المتدفق من الجسد حيضاً أو دم نفاس أورعافاً هو مسائل لا يفهم متأه، خطير يحيل جريانه نزيفاً على الموت العنيف، ينجس هذا الدم ويضغط عليه في حال المرض ضغطاً سحرياً وينظم في حال الحيض والنفاس تنظيمًا اجتماعيًا يقوم على ثنائية النجس والطاهر والحرام والحلال<sup>(504)</sup>، وهي نفس الثنائية التي تحدّد الغذاء الحيواني. ففي ثقافات كثيرة تبدو المقارنة واضحة بين الدم الأثوي والدم المتدفق من الحيوان الذبيح. يرمز كلاهما إلى الطبيعة وعنفا الذي لا يردّ إلاّ بتدجينه وإخضاع كلّ من المرأة والحيوان لطقوس تجعل العلاقة الجنسية والاكل ممكنين<sup>(505)</sup>.

---

(503) \* 20-25 L. Lévi-Makarius, *Le sacré et la violation des interdits*, pp. 20-25 تقول الكاتبة

في تفسير تابو الدم

Les interdits ne se constituent pas grâce à quelque finalisme providentiel. Le contenu émotif dont ils sont chargés provient d'expériences quotidiennes et fournit leur motivation à des comportements qui répondent aux exigences de la vie sociale", p. 23.

(504) م. ن. ص. ن

(505) انظر العلاقة بين المرأة والحيوان وطقوس الجنس والزواج وطقس القرابين الغذائية في

M. Detienne, "Violentes eugénies", in *La cuisine du sacrifice*, p. 213; R.

Girard, *La violence et le sacré*, pp. 55-56; A. Testart, *Des mythes et des croyances*, pp. 47-56, J. P. Vernant, *Mythe et société en Grèce ancienne*, p. 142.

إنّ الدم قوّة يتجلّى فيها المقدّس. يكون الموقف منها موقف الخوف والرّهبة والانجذاب والاحترام. وهو نفس الموقف الذي يكون تجاه أيّ سرّ من الأسرار المنضوية على الحياة والموت<sup>(506)</sup>. ولما كان الدم كذلك فهو يجعل الإنسان موزّعا بين تقدّيسه واستعماله في العبادة والسحر وطقوس التحالف، وتدنّيسه والامتناع عن أكله ومحو آثاره والتطهّر منه ولا يتناقض التقدّيس والتدنّيس في هذه الحال فهما حدّان لشيء واحد هو المقدّس وقوّته هي قوّة المانا (Mana)<sup>(507)</sup>.

والدم عند العرب كما هو عند العبرانيين، مقرّ النفس ورمزها يقدّمونه إلى آلهتهم قربانا فيسيل فوق مذابحهم يلطّخها وينضح على البيت أو الصنم تعظيما وتمسح به الكعبة تقدّيسا<sup>(508)</sup>. وما من طقس عبور وما من حلّ في المكان وضرب خيمة وضيافة دون ذبائح<sup>(509)</sup> ترافق الإنسان وتسكّن دماؤها قلق الوجود وتدفع الموت وتطرد قوى الشرّ وتوطّد العصبية وتجدّدها. وما من توكيد للأيمان في المعاهدات والأحلاف دون ذبائح تنحر وتخلط دماؤها في مجرى واحد تغمس الأقدام فيها

(506) انظر، الموقف من Numineux في، J. Cazeneuve, *Les rites de la condition humaine*, p. 58; *Sociologie du rite*, pp. 34, 65; M. Eliade, *Mythes, rêves et mystères*, pp. 155-156.

ويعود استعمال هذا المفهوم إلى رودولف أوتو (Rudolf Otto) انظر Numen في، *Les notions philosophiques*, pp. 1775-1776; *Les œuvres philosophiques*, II, p. 2713.

(507) L. Lévi-Makarius, *Le sacré et la violation des interdits*, pp. 313-314. (508) جواد علي، المصنّف في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 139، 192، 202، 421، 422.

(509) انظر ولانم العرب في محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب، ص 385 - 387.

وتلحس دماء الأذرع المتصافحة مقدّسة العهد<sup>(514)</sup>، وما من قتيل تُخلّص نفسه دون ثأر يطلب. وكما كان الدم مقدّساً كان أذى لا تساكُن من تدقّق من فرجها ولا تؤاكل في إناء ولا تشارب ولا تجامع حتّى تطهر من النجاسة<sup>(515)</sup> ورغم نجاسة دم الحيض فهو يخشى لأنّ فعله فعل السحر يطرد الشرور<sup>(512)</sup>.

لم يكن العرب يأكلون الدم في حياتهم اليوميّة ولا يقبلون عليه إلّا عندما يهدّهم العطش يفصدون عروق النوق يشربون دماءها<sup>(513)</sup> وينحرون الإبل متلقّين، ألبانها بالجلغان كيلا يضيع من دمانها شيء. فإذا برد الدم ضربوه بأيديهم وجدحوه بالعيدان جدحا حتّى ينقطع فيعتزل ماؤه من ثغله كما يخلّص الزبد بالمخض والجبن بالإنفحة فيتصافنون ذلك الماء ويتبلّغون به حتّى يخرجوا من المفازة،<sup>(514)</sup> وهم لا يفعلون ذلك إلّا إذا بلغ العطش منهم المجهود،<sup>(515)</sup> وذكر الفخر الرازي في تفسيره أنّ العرب كانوا يملؤون المعى من الدم ويشوونه ويطعمونه الضيف،<sup>(516)</sup> إلّا أنّ هذه الملاحظة تبقى عامّة لا تفي بالأطر الماديّة والذهنيّة التي يتنزّل فيها هذا السلوك.

(510) انظر طقوس العاهدات والأحلاف في: حسن ظاظا، المجتمع العربي قبل الإسلام من خلال

اللغة، الجزيرة العربيّة قبل الإسلام، II، ص 190.

(511) الطبري، جامع البيان في تأويل القرآن، II، ص 394.

(512) J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 174.

(513) G. Ryckmans, *Les religions arabes préislamiques*, p. 12. ذكر الجاحظ أنّ العرب

تأكل دم النصد وتفضّل طعمه وتخبر عمّا كان يورث من اللّوة، ولسنا ندري إذا كان هذا السلوك عندما تنهار قواها من العطش أو كان طقساً سحريّاً. الحيوان، IV، ص 96.

(514) الجاحظ، البخلاء، ص 216.

(515) م. ن. م. ن.

(516) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XI، ص 105.



لم يصلنا شيء كثير عن حياة العرب اليومية وطقوس الذبح والنحر عندهم والمحرمات الغذائية وعاداتهم في الأكل حتى نحدد كل مواقفهم من الدم وشتى استعمالهم له، وحتى نعرف ما كانوا يحرمون منه وما كانوا يحلون. ولا يعني تحريم القرآن للدم أن العرب كانوا يأكلونه، إذ يصعب في ثقافة تقدس الدم وتحتفي بالقرابين والذبائح ألا تنجس أكل المقدس الذي صبغ الانصباب والغباغب حمرة لشدة ما نحر عليها من الإبل وملا الجبابب والآبار<sup>(517)</sup>. فالدم في هذه الثقافة هو من نصيب المقدس واللحوم من نصيب الدنيوي. ولا تختلف هذه الثقافة عن ثقافات سامية أخرى وعن الثقافة اليونانية.

حرّم القرآن في سورة الأنعام الدم المسفوح<sup>(518)</sup> وفي سورة البقرة الدم مطلقا<sup>(519)</sup> وحرّم قوم المسفوح الجاري وحده محتجّين بـ «قُلْ لَا أَجِدُ فِيمَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مِيتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ أَوْ فِسْقًا أَيْلٌ لِّغَيْرِ اللَّهِ بِهِ»<sup>(520)</sup>. وقد ردّ البعض هذا التعليل ودليلهم أن تحريم المسفوح كان بمكة سابقا لتحريم الدم عموما بالمدينة، لذلك ذهبوا إلى أن من لم يحرم إلا المسفوح وحده فقد أحلّ ما حرّم الله تعالى في الآية الأخرى ومن حرّم الدم جملة فقد أخذ بالآيتين جميعا<sup>(521)</sup>. واجمع العلماء على أن الدم حرام نجس لا يؤكل ولا

(517) انظر ما جاء في الغيب والنصب والجبّ في: جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 422 - 423.

(518) الأنعام 6 / 145.

(519) البقرة 2 / 173.

(520) الأنعام 6 / 145.

(521) ابن حزم، المحلى، VII، ص 389.

ينتفع به. وحملوا المطلق على المقيد، واختلفوا في تخصيص العموم في الكبد والطحال<sup>(522)</sup>، إلا أن أغلب الجمهور على إباحتهما لحديث جاء فيه تحليل دمّين تأولهما العلماء الكبد والطحال<sup>(523)</sup>.

إنّ الدم الذي يجري في عروق الحيوان طاهر طهارة الحياة مقدّس قدّاستها، يريقه المسلم نفساً تعود إلى مانحها متوسّلاً طقوساً تنهل من المقدّس. والدم المسفوح المفاقر الجسد يبرد ببرد الموت ويجمد جمادها، فينجس نجاستها، ويظهر بالماء تطهير الجثّة أو يغطّى بالتراب ويوارى مواراتها<sup>(524)</sup>. فلا يحلّ في الإسلام حيوان بريّ ذو دم ليس بمحرّم ولا منفوذ المقاتل ولا مینوس منه بوقد أو نطح أو تردّ أو افتراس سبع أو مرضى دون ذكاة. دون سفح دم كان في الحيوان علامة حياة. والإسلام في تحريم الدم واشتراط الذكاة لطهارة اللحم لا يختلف عن اليهوديّة وعمّا ساد في جلّ الكنائس الشرقيّة التي حافظت على حظر الدم والميتة رغم إلغاء المسيحيّة لهما<sup>(525)</sup>. ممّا يؤكّد أنّ الامتناع عن الدم من النماذج الشرقيّة. وأنّ أكله في بعض الحالات كان طقسياً أو في حال الضرورة.

(522) ابن العربي. أحكام القرآن. 1. ص ص 53 - 54، II. ص 765. انظر كذلك القرطبي.

الجامع لأحكام القرآن. II. ص ص 123 - 124.

(523) الجصاص. أحكام القرآن. 1. ص ص 296 - 296. تحرّم الشيعة الطحال. الطبرسي.

مستدرک الوسائل. XVI. ص 197.

J. P. Vernant, *Mythe et société en Grèce ancienne*, pp. 130-131. (524)

(525) انظر F. Sigaut "Le monothéisme et les animaux" in *Les bêtes et les hommes*, pp. 271-273.

حرّم القرآن الميتة<sup>(526)</sup> وجاء في تفسيرها أنّها، كلّ ماله نفس سائلة من دواب البرّ وطيّره بما أباح الله أكله أهلّيها ووحشّيها فارقتها روحها بغير تذكية،<sup>(527)</sup> أو، هي التي تموت حتف أنفها من غير تذكية وسواء كانت منخنة أو موقودة أو متردية أو نطيحة أو ما عدا عليها السبع،<sup>(528)</sup> أو هي اسم حيوان الميت عند المذكيّ وقد يكون ميتة بأن يموت حتف أنفه من غير سبب لأدميّ فيه وقد يكون لسبب فعل آدمي إذا لم يكن فعله على وجه الذكاة المبيحة له<sup>(529)</sup>.

وإذا انطلقنا من التفسير تحديدا للميتة وجدناها جثة حيوان مات حتف أنفه دون ذكاة أو مات، لفعل آدميّ فيه، إذا لم يكن فعله فيها على وجه الذكاة المبيحة له، يعني إذا لم تكن ذكاته مطهرة حلّالا تبيح أكله. فما الذكاة؟ فسرها القرطبي تفسيراً لغويّاً، فأصلها التمام، وذكى الحيوان أدركت ذكاته على التمام، وذكى الذبيحة طيّب رانحتها وطهرها من النجاسة إذا أسيل دمها، وهي في الشرع، إنهار الدم وفري الأوداج في المذبوح والنحر في المنحور والعقر في غير المقدور،<sup>(530)</sup> فالذكاة إذن

(526) حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيخَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ. المائدة 3 / 5 . انظر كذلك البقرة 2 / 173 ، الأنعام 6 / 145 ، النحل 16 / 115 .

(527) الطبري، جامع البيان، IV، ص 406.

(528) ابن كثير، تفسير القرآن، I، ص 194 ، والمنخنة هي التي تموت خنقا في وثاقها أو في موضع أدخلت رأسها ولم تقدر على التخلص منه فتحبس نفسها، والموقودة التي تضرب بعصا أو حجر أو غير ذلك، والنطيحة التي تموت من نطاحها. فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XI، ص ص 104 - 105، الطبري، جامع البيان، IV، ص ص 408 - 410.

(529) الجصاص، أحكام القرآن، I، ص 132.

(530) القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VI، ص 53.

عنصر أساسي في تحديد الميتة لذلك اعتبرت المتردية والنطيحة والمنخنقة والموقوذة وأكلة السبع أنواعا من الميتة. تدرك بالذكاة قبل أن تلقى حتفها. كما اعتبر الفقهاء الذبائح والقرابين التي لا تستجيب في حكم ذكاتها للشرع ميتة والصيد الذي لا يكون طقسياً ميتة أيضاً.

وقد تساءل محمد حسين بن خيرة عن مفهوم الميتة<sup>(531)</sup> ووافق بوسكي (Bousquet)<sup>(532)</sup> في تعريفها، بالضحية اللاطقسية، (victime non rituelle) ناقداً شلحد الذي قسرن بين الدم والقربان<sup>(533)</sup> واعتبر عدم نزفه محدداً للميتة<sup>(534)</sup>.

إن العودة إلى كتاب "Le sacrifice chez les arabes"، وإلى الصفحة التي أحال عليها بن خيرة منه تبين لنا أن شلحد لم يعرف الميتة مطلقاً، وأنه لم يطرح هذه المسألة برحاً فقهياً كما الأمر في مقال م. ح بن خيرة الذي بحث في مفهوم للميتة أوسع من المفهوم القرآني. فقد اكتفى شلحد بالتعرض لها في إطار حديثه عن الذبائح والقرابين الدموية وطقوس الذكاة التي يحتل فيها الدم أهمية بالغة ويكون الإدماء (saignée) شرطاً

M. H. Benkheira, "Chairs illicites en Islam. Essai d'interprétation (531 anthropologique de la notion de mayta" in *Studia Islamica*, 84, 1996, pp. 5-33.

G.H. Bousquet, "La pureté Rituelle en Islam" in *Revue d'Histoire des Religions*, (532 CXXXVIII, 1950, 53-71

- J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 137. (533

M. H. Benkheira, "Chairs illicites en Islam, in "Studia Islamica, 84, 1996, p. (534 19;

Il s'avère à l'examen des textes que la finalité du rituel n'est pas principalement l'effusion de sang. D'ailleurs l'effusion de sang n'est pas en tant que telle une condition de la mise à mort. Deuxièmement, les victimes des non scriptuaires ne sont pas licites, ainsi que nous l'avons indiqué précédemment, qu'il y ait effusion de sang ou non. Troisièmement, il n'est nécessaire ni d'immoler poissons, ni de les saigner et cela quel que soit leur taille. Il ressort donc que même si la question du sang ne peut être négligée, on ne doit pas pourtant exagérer son importance"

أساسيا وتكون طريقته محلّة للحيوان أو محرّمة له إذ الإخلال في الذبح يؤدّي إلى اعتبار الذبيحة ميتة<sup>(535)</sup>.

إنّ ما دعا شلحد إلى الربط بين الميتة وانحباس الدم أنّ ذكاة القرابين والذبائح دمويّة. وسواء أكانت ذكاة الحيوان دمويّة أم لا فقد بقيت في المتخيّل مرتبطة بالإدماء. إنّ كلّاً من الذبح والنحر منزفان للدم. أمّا العقر فجرح وهو سواء أكان بآلة أم جراح فهو في الغالب مدم. وإنّ إدماء قليلا، فكثيرا ما كان عند العرب مرحلة من مراحل الذكاة<sup>(536)</sup> كما أنّ الصيد الذي لا تنفذ مقاتله عقرا، يذكي ذكاة دمويّة<sup>(537)</sup>.

بقي الإدماء حاكما لتصوّر طهارة الدوابّ والطيور. وانحباس الدم باعثا على نجاستها. ورسخت صور الذبائح والقرابين الدمويّة السابقة للإسلام في ذاكرة المسلم تخيله على النزيف الدمويّ المطهر. وقد ربط المفسّرون علاقة بين الميتة والدم وجعلوا العلة في تحريم الحيوان انحباس دمه في عروقه وتعفّنه وفساده<sup>(538)</sup>. ونرى انحباس الدم العنصر المهيكل لتعليل تحريم كلّ من المنخنقة والموقودة والمتردّية والنطيحة<sup>(539)</sup>. كما أنّ المفسّرين فهموا تحريم هذه الحيوانات باعتبارها قطيعة مع الماضي وإلغاء لسلوك غذائيّ جاهليّ. فقد ذكروا أنّ أهل الجاهليّة كانوا يخنقون الشاة

J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp 173-174. (535)

(536) عقر البعير قطع قوائمه قبل نحره وعقر الناقة والشاة ضرب قوائمها حتّى تسقط فتتحرك أو تذبح ونحر الإبل عقرها ثمّ نحرها. ابن منظور. لسان العرب. مادة عقر.

(537) ابن رشد. بداية المجتهد. I. ص 421 - 422.

(538) فخر الدين الرازي. مفاتيح الغيب. 11، ص 105.

(539) المنخنقة من جنس الميتة لأنّها لمّا ماتت وما سال دمها كانت كاليّث حتف انفه. والموقودة. هي أيضا في معنى الميتة وفي معنى المنخنقة فإنّها ماتت ولم يسال دمها. والمتردّية... أيضا من الميتة لأنّها ماتت وما سال منها الدم. والمنطوحة داخلة في الميتة لأنّها ماتت من غير سيلان دم. م. ن. XI. ص 105.

فإذا ماتت أكلوها ويضربون الأغنام لآلهتهم ويقتلونهم فيطعمونها ويأكلون المتردي وما جرحه السبع وأكل بعضه<sup>(540)</sup>.

ولفت انتباهنا نصّ من أحكام القرطبي جاء فيه أنّ العرب قبل الإسلام كانوا يأكلون المترديّة، ولم تكن تعتقد ميتة إلاّ ما مات بالوجع ونحوه دون سبب يعرف<sup>(541)</sup>. وقد جاء في كتاب "المحرّر" أنّ العرب لم تكن تأكل الميتة<sup>(542)</sup>. وفي كتاب "المنقّ" أنّ من كان منها على ديانة إبراهيم لا يأكل الدم والميتة وما ذبح على الأنصاب<sup>(543)</sup>. وليست لنا نصوص تبين مفهوم الميتة عند العرب حتّى نقارن بينها وبين الميتة في القرآن. وما جاء في نصّ القرطبي. يحيل على أنّ العرب تعتبر الميتة ما مات حتف أنفه ولا تحسب ما هلك بسبب حادث فجئيّ ظاهر ميتة. ويستجيب ما أورده القرطبي لما ذكره المفسّرون من أكل العرب للنطيحة والموقودة والمترديّة والمنخنقة وأكلة السبع. وإذا سلّمنا بأكل العرب لهذه الأنواع فإنّنا نتساءل أكانت تقبل عليها في حالات الخصب أم الجذب. وهل كانت كلّ العرب على اختلاف أنماط عيشها وديانتها ومعتقداتها تطعمها أو كان أكل بعضها سلوكا يوميا أو طقسيّا. فلا يعني ضرب الأنعام للآلهة وأكلها دينيّا مثلا أنّها تكون حلالا في الحياة اليومية.

تحيل الميتة على الطبيعة غير المدجّنة المتوحّشة الغامضة وعلى العنف المهدّد وما يصيب الإنسان ويعكّر صفو عيشه من نهاية وحدود. ولما كان فعل الأكل بانيا للإنسان، فإنّ هذا يعدل عمّا يرمز إلى الموت. يخشى

(540) م. ن. XI، ص 106، الطبري، جامع البيان في تأويل القرآن، IV، ص ص 407 - 411، القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VI، ص ص 48 - 50.

(541) م. ن. ص 49.

(542) ابن حبيب، المحرّر، ص 329.

(543) ابن حبيب، المنقّ، ص 153.

التهامه ويخاف عدواه، ويرهب التعفن والفساد اللذين تبعثهما صورة الموت في نفسه. إن أكل الميتة هو التهام رمزيّ للنهاية وعودة إلى التوحش وخضوع للعنف. فالموت خطر مبهم يقلق الإنسان لا يفهم كنهه، ولكن دون الموت لا تكون حياة، فمن الحبّ الجافّ الميت يبنغ الثمر غذاء للبشر، ومن دم الحيوان القليل يكون الطعام المخصب. وحتى يخفف المرء من حدة قلقه يضغط على العنف ويراقبه فلا يأكل إلا ما يقتل، مخضعا حركته لطقوس بها يكون الصيد مختلفا عن صيد الوحوش الضواري. ويكون ذبحه ونحره للحيوان معبرا عن كينونته الثقافية فلا أكل للحيوان في الثقافة الإسلامية، كما الأمر في كلّ الثقافات. دون طقوس تدجن الموت، كما أنّ العبور إلى حيوات جديدة لا يكون دون طقوس تقبر الماضي وتعزل الموت الرمزيّ.

وإذا حاولنا أن ننظر إلى ما يمكن أن تحيل عليه الموقودة والمنخقة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع لوجدنا قرون النطيحة رمزا ثنائي الحدّ، فكما تكون قوّة إيجابية مخصصة تعبد تكون قوّة سلبية هدامة قاتلة ظلاميّة<sup>(544)</sup>. وتبعث المتردية على صورة الموت العنيف<sup>(545)</sup>، ويحيل السقوط من الجبل على التحوّل من عالم نورانيّ مقدّس إلى عالم أرضي ظلاميّ. عالم الموت<sup>(546)</sup>، والهبوط في البئر إلى الغرق وتنجيس المقدّس<sup>(547)</sup>. وفي كلتا الحالتين يبعث التردّي من عل على الشعور بالتقلّب والتغيّر والانحلال

(544) انظر رموز القرون في J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, p 73.

(545) انظر مفهوم الردي في: M. Abdesslem, *Le thème de la mort dans la poésie arabe des origines à la fin du III<sup>e</sup> / IX<sup>e</sup> siècle*, p 58.

(546) انظر رمز الجبل في: M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, p. 316.

(547) انظر رمز البئر في: N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p 317.

وفقدان التوازن وعدم التحكم في الأنا<sup>(548)</sup>. أما المنخنقة فتحمل صور ضيق الأنفاس وخمودها والعذاب والهلاك وانحباس الدم في العروق وتعقنه في الجسد<sup>(549)</sup>. ويحيل ما أكله السبع على الالتهام (Dévoration) وهو أنموذج أولي يرتبط بالوحوش والغيلان والسحرة، بقوى الشرّ النازلة بالإنسان إلى عالم الجحيم<sup>(550)</sup>. أما الموقودة التي تضرب للآلهة بالعصا والحجارة فتبعث على الإحساس بالألم والعقاب، ولكن الحركة الطقسية قد تحمل إن كانت بعضا دلالة سحرية أو تدريبية أو إخصائية وإن كانت بحجارة دلالة إخصائية أو معنى الرجم والضغط على قوى الشرّ<sup>(551)</sup>.

تحيل هذه الرموز على توحش الطبيعة وعنفها وفتك قوى الشرّ والظلام بالكائن وتقرن أنواع الميتة المذكورة في آية المائدة بالهلاك الفجني والحوادث فتبعث المسلم على الموت السلبي الذي لا يتأهب له ولا يستعدّ. فحتى يحلّ الحيوان لا بدّ من أن يكون حيّا وأن يتأهب لموت طقسيّ يشرف عليه المسلم ويراقبه.

أثر تحريم القرآن للميتة في تفكير الفقهاء الذين طرحوا بعض المسائل منها ما يتصل بالمنخنقة والموقودة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع. فاختلّفوا في ذكاة الميؤوس منها وصنّفوها إلى ميؤوسة مشكوك فيها وميؤوسة مقطوع بموتها. أما المقطوع بموتها فلا تؤكل وأما المشكوك فيها والموقودة المقاتل فاختلّفوا فيها اختلافا منشؤه الاستثناء

J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, p. 211. (548)

(549) م. ن. ص 99 - 100.

(550) م. ن. ص 83.

(551) انظر رمزي العصا والحجارة في: J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp 101-102, 751-756.



المذكور في «إِلَّا مَا ذَكِّتُمْ». فمن قال إنه متصل جَوَزَ ذكاتها وأكلها. ومن ذهب إلى أنه منقطع لم يجوز ذلك<sup>(552)</sup>. واختلف الفقهاء كذلك في البهيمة المشرفة على الموت من شدة المرض فأباحها مالك وقال بعمل الزكاة فيها. وروي عنه أن الزكاة لا تعمل فيها<sup>(553)</sup> وسبب الاختلاف تعارض القياس مع الأثر، فقد جاء في الأثر أن الرسول سئل عن شاة أصيبت وأشرفت على الموت فأباحها<sup>(554)</sup>، أما القياس فهو أن الزكاة إنما تؤثر في الحي. والمريض المشرف على الموت في حكم الميت<sup>(555)</sup>. فلا يحل المشرف على الهلاك إلا إذا كان فيه دليل على الحياة. فما هو هذا الدليل ؟

اختلف الفقهاء في الدليل فذكر المالكية علامات خمساً على الحياة هي سيلان الدم والركض باليد أو الرجل وطرف العين وتحريك الذنب وخروج النفس فإن تحركت دون أن يسيل دمها أكلت وإن سال دمها دون حركة لا تؤكل. فالحركة عندهم أقوى في الدلالة على الحياة من سيلان الدم<sup>(556)</sup>. أما الشافعية والحنابلة فميزوا بين حيوات ثلاث. الحياة المستمرة والحياة المستقرّة. وهي ما يوجد معها حركة تشير إلى بقاء الحياة ومن علاماتها انفجار الدم. والحركة الشديدة. فإن شكّ في وجود هذه الحياة يحرم الحيوان. أما الحياة الثالثة فهي حياة المذبوح وهي التي لا يبقى معها سمع ولا إيصال ولا حركة اختيار وهذا النوع وإن وجد له سبب يحال عليه الهلاك، كما لو مرض الحيوان بأكل نبات مضرّ حتى صار في

(552) ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص 443 - 444

(553) م. ن. I، ص 445

(554) م. ن. ص. ن.

(555) م. ن. ص. ن.

(556) وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، III، ص 672 - 673.

آخر رمق، لم يحلّ على المعتمد. وإن لم يوجد سبب يحال عليه الهلاك، كأن مرض الحيوان أوجاع حتّى صار في آخر رمق فذبحه، حلّ أكله،<sup>(557)</sup> أمّا الحنفيّة فعلاّيات الحياة عندهم ضمّ الفم والعين وقبض الرجل ووقوف الشعر. وعلامات الموت فتح الفم والعين ومدّ الرجل ونوم الشعر. فإن علمت حياة الأنعام وإن لم تتحرّك ولم يخرج دم أكلت، وإن لم تعلم الحياة وتحركت أو خرج الدم حرّمت<sup>(558)</sup>.

وتسأل الفقهاء عن الجنين تلقيه أمّه ميتا فأجمعوا على تحريمه إن ألقته أمّه قبل الذبح، إذ هو ميتة. واختلفوا في خروجه منها ميتا بعد تذكيتها. فاعتبره أبو حنيفة ميتة لا يحلّ بذكاة أمّه ولا يتبعها، وذهب أصحابه إلى حلّ أكله إذا خرج ميتا بذكاة أمّه أو وجد في بطنها ميتا، وذهب جمهور العلماء هذا المذهب. واشترط المالكيّة كمال خلقه ونبات شعره. وأجاز الشافعيّة والحنابلة أكله أشعر أو لم يشعر<sup>(559)</sup>.

ولعلّ طرح هذه المسائل الفقهيّة مرتبط بحاجة الناس في الواقع إلى معرفة علامات الحياة التي تسمح بتذكية الحيوان وأكله. فالأنعام رزق الناس ومعاشهم وقوتهم وليست اللحوم في المجتمعات الإسلاميّة التي نشأ فيها الفقه وتطوّر بالغذاء الوفير بل هي طعام ثمين يستطيه الناس ويطلبونه. وليست ممّا يأكله كلّ الناس في الحياة اليوميّة، وقد يكون مرض الحيوان وموته مؤثرا في صاحبه. فإلى جانب سعي الفقهاء إلى تشريع حكم ما جاء فيه نصّ فإنّ أسئلة الناس اليوميّة كانت عاملا من العوامل المساهمة في استنباط أحكام الطعام. وهي أسئلة تدلّ على مدى حضور

(557) م. ن. ص 673.

(558) م. ن. ص 672.

(559) ابن رشد الحفيد بداية الجتهد، 1. ص 445 - 446.

الدين في الحياة اليومية. وحاجة الناس إلى موافقة سلوكهم لمقتضيات الحلال والحرام فيما يتصل بأكل الحيوان، خاصة إذا كان أكله إشكالياً<sup>(560)</sup>. ويشير تساؤل الفقهاء عن دليل الحياة إلى طرح قضايا ميتافيزيقية تتصل بماهية الحياة والموت تطلب من خلال الجسد العضوي. وما يظهر عليه من سكون وحركة وفساد وكون.

وقد أدى تحريم الميتة إلى طرح الفقهاء مسائل منها ما يتعلق بأكل الجراد الذي يموت حتف أنفه دون صيد وما قذفه البحر من ميتة جزر عنها أو طفت على وجهه أورمى بها<sup>(561)</sup>. وما قادهم إلى طرح هاتين المسألتين تعارض عموم الميتة في الآيات التي حرّمها وتخصيص الأثر لحلّ ميتتين هما الجراد والسّمك وتوافق إباحة السّمك في الحديث ما جاء من إباحة صيد البحر وطعامه في القرآن<sup>(562)</sup>. ويكشف طرح مسألة الجراد والسّمك عن توسيع الفقهاء لمفهوم الميتة الذي جاء في بعض كتب التفسير. فأضحت تستقطب أصنافاً من الحيوان ليست دواب برّ وطيراً. وسعوا إلى تصنيف الحيوانات حسب دمها<sup>(563)</sup>. حتّى يعرفوا ما له دم سائل وما ليس له دم. وما يذكي. وما لا يذكي وما يكون ميتة وما لا يكون.

---

(560) انظر على سبيل المثال ما أورده ابن رشد الجذّ في البيان والتحصيل من أسئلة طرحت على مالك تتعلق بالذبيحة التي يخرج من بطنها جنين وبالنخنة وأكيلة السبع. III ص ص 291 ، 297.

(561) انظر مثلاً ابن حزم، المحلى، VII، ص ص 393، 437، الجصاص، أحكام القرآن، I، ص ص 135 - 137

(562) انظر باب إباحة ميتات البحر وباب إباحة الجراد، صحيح مسلم، كتاب الصيد والذباح وما يؤكل من الحيوان.

(563) انظر مثلاً الكاساني، بدائع الصنائع، V، ص ص 36 - 37.

وطرح الفقهاء مسائل منها مسألة الأجزاء المنفصلة من الحيوان الحيّ وقد اعتبروها ميتة<sup>(564)</sup>. وتساءلوا عن حكم لبن البهيمة الميتة وبيض الدجاجة الميتة<sup>(565)</sup> وحكم الجبن المصنوع بإنفحة الميتة<sup>(566)</sup>. والأطعمة التي تقع فيها الميتة ويسقط فيها الحيوان فيموت<sup>(567)</sup>. وكان تابو العدوى (Le tabou de contagion) هاجسا من الهواجس الكاشفة عن مدى حضور الدين في الواقع ومدى تأثير الواقع في استنباط الأحكام وإيجاد الحلول العملية لأسئلة طرحها الفقهاء على أنفسهم رغبة في تقنين السلوك الغذائيّ تقنيا دقيقا. أو طرحها الناس عليهم طالبين فتواهم. وتقدّم لنا كتب الفقه والنوازل والفتوى مادة ثرية لدراسة تابو عدوى الميتة والدم. فتحرّيهما يؤدّيان إليّ تحرّيم ما جاورهما، وليس ما يموت فيه الحيوان أو يقع فيه الدم محرّم العين بل هو محرّم الأكل لمجاورته النجس<sup>(568)</sup>. وليست النجاسة الناتجة عن الميتة مثلا مرتبة واحدة بل هي «مراتب في التغليب والتخفيف»<sup>(569)</sup>. فوقوع الميتة في الجامد لا ينجّس إلّا ماحولها أمّا وقوعها في السائل فينجّسه بأكمله<sup>(570)</sup> كما أنّ العلم بالحرام والجهل به يؤدّيان إلى حكم مختلف<sup>(571)</sup>.

(564) العاملي، وسائل الشيعه. XXIV. ص 71

(565) الجصاص، أحكام القرآن. I. ص 147.

(566) م. ن. ص ص 147، الطرطوشي، رسالة تحريم الجبن الرومي، ص ص 126، 131.

(567) الجصاص، أحكام القرآن. ص ص 147 - 148

(568) الجصاص، أحكام القرآن. I. ص 146

(569) م. ن. ص. ن.

(570) انظر مثلا ما جاء في وقوع الفأرة التي تموت في المانع والجامد في القرطبي، الجامع

لأحكام القرآن. II. ص ص 219 - 220.

(571) عن أبي جعفر (عليه السلام) أنه ذكر له الجبن الذي يعمله المشركون وأنهم يجعلون فيه الإنفحة من الميتة وبما لم يذكر اسم الله عليه. قال: إذا علم ذلك لم يؤكل وإن كان الجبن مجهولا لا يعلم من عمله وبيع في سوق المسلمين فكله، الطبرسي، مستدرک الوسائل. XVI. ص 207.

وتدلّ المسائل المطروحة في عدوى نجاسة الميتة على سعي الفقه إلى تقديم الحلول المحافظة على أغذية الناس اليومية، فالخشرات التي لا دم سائل لها ولا لحم. هذه التي مهما يقاومها الإنسان تقصد طعامه وتداخله لا تعتبر ميتة ولا تفسد ما تقع فيه<sup>(572)</sup>. كما فكّر الفقهاء في ذى الدم السائل ينجس الطعام فاختلفت حلولهم باختلاف ما يؤكل وما يقع فيه وكثيرا ما يكون لمنزلة الغذاء الاجتماعية دور في توجيه حكم أكله. فالناظر مثلا في مسألة المرق يقع فيه الطير يلاحظ أنّ من الحلول إراقة المرق وإطراح الميتة وغسل اللحم وأكله أو غسله مرارا في الماء وتغليته حتى تذهب النجاسة التي خالطته<sup>(573)</sup>. فالفقه يشرّع لعدم التفريط في اللحم هذا الغذاء الثمين الذي تهفو إليه النفوس ولا تأكله الفئات الفقيرة إلا نادرا. كما أنّ الفقهاء سعوا إلى الإجابة عن أسئلة كثيرة تتعلق بعدوى ميتة الفأر للحبوب والزيتون. ورغم تحريم الفأر وميته فقد طوّعوا إجاباتهم حسب مقتضيات الحياة اليومية وحاجات الناس إلى الغذاء<sup>(574)</sup>.

## 2 - 3 - لحوم الذبائح والقربان

حرّم القرآن ما أهلك به لغير الله وما ذبح على النصب، وشرح المفسّرون أهلك شرحا لغويا، فأهلك كذا رفع صوته بالكلام والبكاء وأهلك بالهج أو العمرة رفع صوته بالتلبية عند الشروع فيهما، وأهلك صاح عند رؤية الهلال وذكروا أنّ العرب كانت عند الذبح والنحر للصنم تصيح

(572). فقد سئل مالك عن لبن ماتت فيه خنفساء أخرى يأكله بأما قال لا بأس بأكله. إنما الخنفساء في هذا الباب بمنزلة الذبائح يموت في الطعام. وهذا الخشاش مثل الأشياء التي لا دم لها. ابن رشد الجذ. البيان والتحصيل. III. ص 304.

(573) في هذه المسألة اختلاف بين الفقهاء انظر الجصاص، أحكام القرآن. ص 147

(574) انظر مثلا ما جاء في الونشريسي. المعيار العرب. I. ص 12، 18، 19.

باسمه،<sup>(575)</sup>. يبدو الإهلال إذن رتبة طقسية (Séquence rituelle) لغوية تصاحب ما هو حركي (gestuel) ووضعِي (postural) لتكون معهما طقسا ذا شحنة رمزية قوية يقوم على الاعتقاد في قوة خارقة فاعلة ويدخل الإنسان في صلة بها متوسلا هذه الرتب. وتشير ، ما... به، إلى الشيء الذي كان وسيطا بين المقدس والمهمل به من الهدايا والقرايين. وإذا عدنا إلى ما كان يقدم للآلهة ومختلف المعبودات قبل الإسلام وجدنا الذبائح جزءا منها إذ كانت العرب تهدي لآلهتها الشعير والحنطة وتصب عليها اللبن وتعلق بيض النعام وتقدم الباكورات مما تنتجه أرضها وأنعامها<sup>(576)</sup> فتجاوز هداياها الآلهة القرايين الدموية. وإن كانت هذه هي أكثر ما يقدم وأحسن ما يعبر عن العبادة. ولسنا ندري أكانت العرب تهمل بالذبائح دون غيرها من الهدايا أم بكل ما تهبه لمعبودها ؟

ذهب المفسرون إلى أن المقصود بما أهل لغير الله به هو ما ذبح فذكر عليه اسم غير الله [..] لأن الله تعالى أوجب أن تذبح مخلوقاته على اسمه العظيم،<sup>(577)</sup> فقد فهموا ما أهل لغير الله به في إطار أوسع هو آيات أخرى فيها أمر بأكل ما يذكر عليه اسم الله<sup>(578)</sup> ونهي عما لا يذكر اسمه عليه<sup>(579)</sup> فقابلوا بين الحلال والحرام وانطلقوا من العام إلى تخصيصه

(575) فخر الدين الرازي. مفاتيح الغيب، XI، ص 105 ، الطبري.. جامع البيان، II، ص ص 89 - 90 ، القرطبي الجامع لأحكام القرآن، II، ص ص 223 - 224 ، وانظر محمد الطاهر ابن عاشور، التحرير والتنوير، II، ص ص 119 - 120

(576) الأزرقى. أخبار مكة، I، ص 124 ، جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص ص 185 - 190.

(577) ابن كثير، تفسير القرآن، I، ص 9.

(578) المائدة 5 / 4 ، الأنعام 6 / 118.

(579) الأنعام 6 / 119 ، 121.

بالذبح<sup>(580)</sup>. كما أنّ المفسّرين نظروا الى ما أهلّ به لغير الله في سياق الآية التي ورد فيها تحريم الدم والميتة والخنزير وحيوانات تموت فجأة وتدرّك بالذكاة وما ذبح على النصب، فالسياق حيوانيّ. قاد الفقهاء إلى إقصاء إمكانية أن يكون الإهلال على هدايا وقرابين غير دمويّة. فلو استثنينا من الآية الخنزير، وجدنا الدم والذبح عنصرين مهيكّلين موجّهين إلى تقييد ما أهلّ لغير الله بما ذبح حتّى أنّه جاء في التفسير أنّها شيء واحد<sup>(581)</sup>. ولا ننفي أن يكون استحضار واقع العرب قبل الإسلام. وقد كانت فيه القرابين الدمويّة أهمّ طقس من طقوس العبادة، عاملاً حدّد تفسير ما أهلّ به، فلشدة ما كانت العرب تهلّ بالذباح، قيل لكلّ ذابح سمى أو لم يسمّ جهر بالتسمية أو لم يجهر: مهلّ،<sup>(582)</sup>.

وإذا كان الفقهاء قد أجمعوا على تحريم ذبائح المشركين فقد طرحوا مسألة الرجبية والفرع<sup>(583)</sup>. فقال مالك العتيرة شاة كانت تذبح في رجب يتبرّرون بها كانت في الجاهليّة وقد كانت في الإسلام ولكن ليس الناس عليها. وقد سمّيت العتائر نسانك من النسك وهو الدم، وجاء أنّها الذبائح للانصاب والأصنام في رجب وغيره تعبّر عن الطاعة والنسك<sup>(585)</sup>. أمّا الفرع فهو أوّل ما تلده الناقة أو الشاة يذبح فيأكل<sup>(586)</sup>، وكانوا أيّ

(580) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XIII، ص 121.

(581) القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VI، ص 57.

(582) الطبري، جامع البيان، II، ص 89.

(583) انظر باب الفرع والعتيرة في صحيح مسلم. كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان.

(584) ابن رشد الجدّ، البيان والتحصيل، III، ص 295.

(585) جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 201 - 202.

(586) ابن رشد الجدّ، البيان والتحصيل، III، ص 295.

العرب يطلبون به البركة في أحرم البه (587) : ٢٤ : ١٢٢ : ب الرسول عن الفرع بتركه حتى يشتد، وبالرافة على أمه التي ينقطع لبنها، حزنا على ولدها (588). ولا يبدو هذا التعليل مفسرا لإبطال الإسلام شعائر وثنية تتصل بعبادة الخصب والتجدد وبتحريم ذبائح الجاهلية بقدر ما يبدو تفسيراً إنسانياً.. وقد اختلف الفقهاء في موقف الرسول من الفرع والعتيرة فقالوا هو نهى عنها، فلا يرّ في فعلها، وقالوا نسخ الرسول النهي، وفعل ذلك يرّ لمن شاء أن يفعله، (589). واستدلوا بما روي عن الرسول في حجة الوداع (590).

حافظ الفقهاء على طقوس قربانية جاهلية تغير المعبود الذي تذبح له. ولقد وجدنا في التأويل الذي قدمه أنيس فريحة لمعنى شهر رجب ما يفسرنا تعلق المسلمين بالرجية فجذر رجب، له علاقة بالنبت والزرع والإبراق. يقولون رجب العود خرج، ورجب النخل دعمه وضمّ الاعداق إلى السعفات وشدها بالخواص لنلا تنفضها الريح. ووضعها مواضعها [١٠]. وبما أن هذا الشهر كان يقع في أول شهور الربيع فلا يستبعد أن تكون التسمية قائمة على فكرة النبت والإبراق. يؤيد هذا أن الشهر كان شهراً مقدساً معظماً في الجاهلية. ومقدم الربيع أي رجوع الحياة إلى الأرض عند جميع الشعوب القديمة فترة مقدسة يعيدونها ويستمطرون رحمة الآلهة فيذبحون الذبائح لآلهة الخصب، وفي رجب كانت تذبح الذبائح، فلا يستبعد أن يكون هذا الشهر شهر رجوع الحياة إلى الأرض [١٠] قد يكون رجب إسم إله قديم هو إله الخصب أو إله النخيل وسمي الشهر

(587) م. ن. ص 296

(588) م. ن. ص. ن

(589) م. ن. ص. ن

(590) من شاء الفرع ومن شاء لم يفرع ومن شاء عتر ومن شاء لم يعتر.. م. ن. ص. ن



لهذا الاله باسمه،<sup>(591)</sup>. يكون إذن الفرع والرجبية طقسين من طقوس الخصوبة الثابتة في الثقافات الرعوية والزراعية التي تحتفي بتجدد القطعان وخصب الأرض. ولعلّ الدين لا يستأصل من عادات الناس ما يتصل بوجودهم ولا يغيّر أبنية ذهنية ثابتة بل يطوّع السائد تطويعا يستجيب للأسس التي يقوم عليها. وليس ما رُوي من نسخ النهي عن العتيرة والفرع سوى مستند شرعيّ احتاج إليه الفقهاء للحفاظ على طقس بقي في اللاوعي الجماعيّ مقدّسا.

وجاء في تفسير القرطبي أنّ «ما أهلك به لغير الله هو ذبيحة الجحوسيّ والوثنيّ والمعتلّ فالوثنيّ يذبح للوثن والجحوسيّ للنار والمعتلّ لا يعتقد شيئا فيذبح لنفسه»<sup>(592)</sup> ويبدو هذا التفسير متأثرا بموقف الإسلام من الجحوسيّة وبما طرح في أبواب الذبائح من مسائل تكشف عن تحديد علاقة المسلم بالآخر<sup>(593)</sup>، فقد أجمع الفقهاء على تحريم ذبائح الجحوس لأنهم مشركون<sup>(594)</sup>، فنجاسة المشرك<sup>(595)</sup> تنجس ذبيحة يؤلّد أكلها ذاتا مدنسة فيها من عبادة الأوثان والنار شيء. إنّ التسمية على الذبيحة بغير الله رفض للإقرار بربوبيته وتوحيده<sup>(596)</sup>.

(591) أنيس فريجة، أسماء الأشهر في العربية ومعانيها، ص 68 - 69.

(592) القرطبي، الجامع لأحكام القرآن

(593) ابن رشد الحفيد، بداية الجتهد، ص 452 - 456.

(594) م. ن. ص 453.

(595) «إِنَّمَا الْمُشْرِكُونَ نَجَسٌ» التوبة 9 / 28، ورد ذلك في سياق مختلف ولكنه دليل على نجاسة المشرك.

(596) «أوجب الله على خلقه من الإقرار به وذكر اسمه على الذبائح المحلّة ولئلا يساوي بين ما تقرّب به إليه وما جعل عبادة الشياطين والأوثان لأنّ في تسمية الله عزّ وجلّ الإقرار بربوبيته وتوحيده وما في الإهلال لغير الله من الشرك والتقرّب إلى غيره ليكون ذكر الله وتسميته على الذبيحة فرقا بين ما أحلّ وبين ما حرم» ابن بابويه، علل الشرائع، 1، ص ص 482 - 483

يبنى فعل الأكل المسلم ويميّزه عن غيره، وليس من باب الصدفة أن يطرح الاختلاف الدينيّ في مسألة أكل الذبائح، فالحيوان يخضع في ذبحه لطقوس دينيّة، وبديهيّ أن يكون الطقس محدّداً من محدّدات الهوية والاختلاف. وإذا كان العلماء اتّخّوا على قضيّة الإهلال والتسمية على الذبيحة فلأنّ اللغة شكل من الأشكال الرمزية، فهي وسيلة تربط الإنسان بالعالم الخارجيّ بل هي أرقى درجة من درجات السيطرة على العالم<sup>(597)</sup>. فلا يتوسّل المسلم الطقس لبناء علاقة باللّه فحسب بل يستند إلى الكلام هذا الذي يُعتبر من جوهر الإلهيّ<sup>(598)</sup>.

وقد رجع المفسّرون إلى اللّغة لتحديد معنى النصب فهو «حجر كان ينصب فيعبد وتصبّ عليه دماء الذبائح [...] والنصاب حجارة تنصب حوالى شفير البئر فتجعل عضائد»<sup>(599)</sup> وذكروا أنّها «حجارة كانت حوالى مكّة يذبحون عليها. قال ابن جريح: كانت العرب تذبح بمكّة وتنضح بالدم ما أقبل من البيت وتشرّح اللحم وتضعه على الحجارة»<sup>(600)</sup>.

كانت عبادة الحجارة أهمّ العبادات في جزيرة العرب قبل الإسلام كما كانت في الحضارة الساميّة التي عبت فيها الأمّ القمرية من خلال الحجر. فالصخر رمز الأرض والقمر، يرمز إلى طوريتها المنير والمظلم حجر مناة الأسود واللات الأبيض<sup>(601)</sup>. فالحجارة الصلبة التي تقوم ثابتة

E. Cassirer, *La philosophie des formes symboliques*, I. (597)

C. Sagne, *La loi du don*, p. 84 (598)

(599) القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. VI. ص 57

(600) م. ن. ص. ن.

(601) فراس السّواح. لغز عشّار. ص 88 - 89. انظر علاقة الحجارة بالأرض والقمر في

*Encyclopédie de symboles*, p. 526; E. Harding, *Le mystère de la femme*, p. 50.

لا تتغيّر ولا تفسد، هذه التي قد تسقط من السماء سقوطاً ملغزاً محيراً وتخرج منها النار المحيية وتشيد بها الآثار فتخلد. تكون مرآة الإنسان القديم يرى فيها ذاته في حال تحققها وطور اكتمالها ويرى فيها الإلهي وأسراره فيقدّسها ويذبح لها الحيوان هارباً من العناء والفساد محتتماً من هشاشته وعدم ثباته وتقلب أحواله طالبا القوة الحيويّة التي تنضوي عليها<sup>(602)</sup>.

الرمز "ال" <sup>(603)</sup> رمز لكلّ حجارة يحملها العربيّ منها تعظيماً أو ينصبها حولها أو في غيرها من أرض العرب. وإن لم يجد حجراً جمع من التراب ما يطوف به ويذبح عليه<sup>(604)</sup>. إذ لا فرق بين الحجر والتراب فهما الأرض الأنثى تعبد حتّى تنفجر من آبارها المياه وتجدود بالعشب والكلأ وينبع ثمرها ليحيي الكائنات ويغذيها. فالقرايين التي تسكب دماؤها على الأنصاب لتسقي الأرض وتملأ الآبار هي أصل التدين في جزيرة العرب قبل الإسلام. يأكل الناس لحومها فينهلون من المقدّس وقوّته متخلّصين من العنف المهدّد الذي فجّروه في الدماء. ولكنّ الدين الجديد الذي جاء ليقضي على عبادة الأوثان والأنصاب وقوى الطبيعة والخصب حرّم طقوس الذبائح والقرايين التي كانت من صميم العبادة القديمة. ودعا المسلم إلى التمييز بين القوّة الإلهيّة المتعالية التي تتجلّى في الكون بأكمله والحجر الذي التبس فيه الإلهي بالوثن.

(602) انظر رمز الحجارة وكيف يتجلّى فيها المقدّس في: M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, pp. 188-197; *Encyclopédie des symboles*, pp. 526-527. J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. La nature*, pp. 194-195.

(603) M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, p. 197.

(604) ابن كثير. السيرة النبويّة، 1، ص 62.



## الفصل الثاني في الطيّبات



## 1 - الطيب

أبطل الإسلام تحريم العرب البهيرة والوصيلة والسانية والحام<sup>(1)</sup>. وجاء في تعريف هذه الحيوانات التي تجعل للآلهة أمور منها أنها عادة أهل الوبر دون أهل الحرث الذين كانوا يقدمون من حرثهم القرابين. أما أهل الوبر فإن الناقة عندهم، إذا أنتجت خمسة أبطن عمدوا إلى الخامس مالم يكن ذكرًا فشقوا أذننها فتلك البهيرة. فربما اجتمع منها هجمة من البحر، ولا يجز لها وبر، ولا يذكر عليها إذ ركب اسم الله، ولا إن حمل عليها شيء، وكانت البانها للرجال دون النساء. وأما السانية فإن الرجل كان يسيب لها الشيء من ماله إما بهيمة وإما إنسانا فتكون حراما أبدا، منافعها للرجال دون النساء. وأما الوصيلة فكانت الشاة إذا وضعت سبعة أبطن عمدوا إلى السابع. فإن كان ذكرًا ذبح، وإذا كانت أنثى تركت في الشاة وإذا كان ذكرًا وأنثى قيل وصلت أخاها فحرما جميعا فكانت منافعها ولبن الأنثى منها للرجال دون النساء. [...] وأما الحام فالفحل إذا أدركت أولاد أولاده فصار ولده جدًا قالوا «حمى هذا ظهره» اتركوه، فلا يحمل عليه ولا يركب ولا يمنع ماء ولا مرعى. فإذا ماتت هذه التي جعلوها لآلهتهم اشترك في أكلها الرجال والنساء،<sup>(2)</sup>.

وفي تعريف ابن هشام (ت 213 - 218 هـ) للسانية أنها نذر يسيبها الرجل «إن برئ من مرضه أو إن أصاب أمرا يطلبه، وفي

(1) المائدة 5 / 103 ، الأنعام 6 / 136 - 139.

(2) ابن حبيب، المعتبر، ص ص 330 - 331.

ذكره للحامي أنه، فحل إذا أنتج له عشر إناث متتابعات ليس بينهن ذكر.... وعن ابن اسحاق (ت 151 هـ) أن السانية أم البحيرة وأن الوصيلة، الشاة إذا أتمت عشر إناث متتابعات في خمس أبطن ليس بينهن ذكر<sup>(3)</sup>.

تقدّس العرب الناقة تلد خمسة أبطن ويقدّس البطن الأنثى الخامس وتقدّس الشاة تضع سبعة أبطن أو عشرة متتابعات في خمسة أبطن ويقدّس الفحل الجدّ المعمر المنقذ ينتج عشر إناث متتابعات فيقدّس الخصب والتكاثر. وتشير الأعداد (خمسة وسبعة وعشرة) إلى الوجود وقوى الطبيعة والحياة والتفاؤل والكمال<sup>(4)</sup>. وإذ تشقّ أذن البحيرة فإنه يشقّ عضو فيها يرمز، إلى موضع الولادة والخصوبة الميثية ويشرم حتى يحفظها وغيرها من الموت، فشرم الأذن طقس سحري<sup>(5)</sup>. وقد رأى فاضل الربيعي علاقة بين ثقب هاجر لأذنها وتسييب ناقةها بعد أن فعلت بأذنيها نفس الشيء وتركها تهاجر لتعبّر عن هجرتها نحو الخصب وبين أن شقّ الأذن كناية عن رغبة مكبوتة في شقّ الأرض المجذبة وبعث روح الخصب الدفينة المستترة<sup>(6)</sup>. فيكون الشرم علامة تقديس مرتبطة بعبادة الآلهة الأمّ ترمز إليها الناقة عند الرعاة الساميين. أو لم تكن ناقة صالح

(3) ابن هشام، السيرة النبوية، I، ص 89 - 90، وانظر ما جاء في ابن كثير، تفسير القرآن، II، ص 101 - 103، فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XII، ص 90 - 92، الطبري، جامع البيان، IV، ص 87 - 93، 93 - 136، 139، التويري، نهاية الأرب، I، ص 112 - 113.

(4) جان، م. صدقة، معجم الأعداد، خمسة، سبعة، عشرة، ص 77، 117، 204، N. Julien، Dictionnaire des symboles، p. 82، 109.

(5) J. de la Rocheterie، La symbolologie des rêves، Le corps humain، pp. 157-158.

(6) فاضل الربيعي، شقيقات قریش، ص 249، 252.



وناقاة البسوس دليلا على رواسب عبادة قديمة ؟<sup>(7)</sup>. في القرآن إذن دعوة إلى ترك ما له صلة بعبادة الأثنى وتقديس الخصب.

أحلّ القرآن الصيد في الإحلال دون الإحرام<sup>(8)</sup> وقد كان الصيد أحد معاش العرب فشرّع سلوكا غذائيا كان موجودا وأبقى عادة سائدة قديمة قدم الإنسان. وأحلّ بهيمة الأنعام<sup>(9)</sup>. وذهب المفسرون إلى أن البهيمة الحيوان البرّيّ من ذوات الأربع إنسيها ووحشيها الراعية وأنّ الأنعام تخصّص العام وتطلق على الإبل والبقر والغنم والمعز. وقد ميّزوا بين الأنعام التي خلقت للفرش والغذاء وذوات الحافر التي جعلت للركوب والزينة ولم يعتبروا الراعية الوحشيّة انعاما لأنها تسمّى صيدا ولا يطلق عليها بهيمة<sup>(10)</sup>.

أحلّ القرآن أكثر الحيوان نفعا يوميا (تربية للأكل والدفء والبيع والابدال...). تؤدّي الأنعام مختلف الوظائف في الحياة اليومية. فهي سبيل من سبل العيش تكون بها الحياة وتنعدم في الثقافة الرعيّة. ويكون بعضها وسيلة الإنسان في حرث أرضه وغذاء حين ينعدم الزرع فتعبّر عن آماله ويأسه وفرحه وحزنه وقوّته وضعفه وحياته وموته. والأنعام ثروة من ثروات العربيّ توقّر له المال فينعم بالرفاء ويحقّق ما يطمح إليه من مجد وقوّة وحين تنقص قطعانه يهدّده الفقر فيضعف ويخاف شبح الذلّ.

(7) انظر محمد عجينة، موسوعة أساطير العرب، I، ص 286.

(8) المائدة 1 / 2.

(9) المائدة 5 / 1، الأنعام 6 / 144.

(10) ابن كثير، تفسير طالقراّن، II، ص 532، فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XI، ص 98

- 100، القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VI، ص 34 - 35.

إنّ الأنعام التي ذلّ لها الإنسان فذلّت وانقادت له يربّيها فالتصقت قطعانها به وعبرت عن نشاطه وحاجاته وانفعالاته ورمزت إلى الخصب والتجدّد. تقدّم قرابين تصل الدنيويّ بالمقدّس وتكفّر عن الشرّ الموجود في العالم وتيسّر العلاقات بين أبناء المجموعة الواحدة يأكلونها في الاشتراك فتجدّد روابطهم ويتوطّد حلفهم وتشعرهم بالانسجام. ولما كانت الأنعام تؤدّي وظائف يوميّة ووجوديّة واقتصاديّة ودينيّة واجتماعيّة. عبّرت عن الثقافة في أبعادها المختلفة ورمزت إلى الخلق وظهور الحياة على الأرض وتحولّ القوى المولّدة وتجدها، فليس غريباً أن يحلّ ما ظهر في التلّ المقدّس ونقل إلى الأرض<sup>(11)</sup> وأن يباح الشعير والنعجة يجذّران المسلم في الأرض التي ولد منها كما ينبت الزرع<sup>(12)</sup>.

وكما لا يأكل المسلم الشعير إلّا بعد أن يستعمل المعول ويشعل النار ليطبخه. لا يطعم من الحيوان إلّا بعد أن يلجأ إلى الآلة التي تغيب اللحم عن أصله. فهي وسيلته بها يكتسب غذاءه الذي لا يكون خارج الفعل ودون تفكير<sup>(13)</sup>. فلا يحلّ في الإسلام أكل دواب البرّ وطيورها دون ذكاة. وقد جمعت لنا المدوّنة الفقهيّة في أبواب الذبائح والصيد الطقوس التي يكون بها أكل الحيوان ممكناً<sup>(14)</sup> ففعل الأكل دنيويّ كما بيّن دوركايم

(11) جاء في الأساطير الرافديّة ظهور النعجة والشعير في المكان الذي كانت تعيش فيه الآلهة ووقع تقلبهما للأرض لينعم بهما خدام الآلهة الإنسان. انظر خزعل الماجدي، إنجيل بابل، ص 113 - 116.

(12) جاء في الأساطير السومريّة أنّ الإنسان خلق بطريقة تشبه خلق النبات. خزعل الماجدي، إنجيل سومر، ص 142.

(13) الآلة هي الوسيط الثقافي الذي يسمح للإنسان بالغذاء. انظر: A. Leroi Gourhan, *Milieu et technique*, p. 13

(14) انظر مثلاً كتاب الذبائح وكتاب الصيد في ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد، 1. ص 441 -

وحتى يؤكل ما يحمل الحياة المقدسة لا بدّ من أن يخضع للطقس الذي يحولّه من مقدّس إلى دنيوي<sup>(15)</sup> فالطقس «مأسس، اللحم ويؤنسه.. ويخضعه للقانون»<sup>(16)</sup>.

ولا تكون ذكاة الحيوان في الإسلام دون استحضار الله والنهل من تعاليمه التي تبين كيف ينظم العنف وكيف يدجن الموت وكيف تتحرّر الحياة من الكائن الحيّ. فما ورد في أبواب الذبائح والصيد من وصف دقيق لقطع الودجين والمرئ والحلقوم وإرسال الكلاب والجوارح والتأكد من نفذ المقاتل والذكاة المختصة بالصيد وما جاء في أمر ذكر اسم الله على الكلاب المعلمة والتسمية على الذبيحة واستقبال القبلة بها واشتراط النية. كلّ ذلك يبيّن أنّ الحياة والموت سرّان من أسرار الله يدعوّان المسلم إلى الوعي بالهوية التي تفصله عن المقدّس وبالمنزلة التي تعبّر عنه إنسانا. لا يختلف عن الله فحسب بل يختلف عن الحيوان الذي. وإن اشترك معه في الأصل والنفس الحيّة، يبقى متصلا بالتوحش منصهرا في الطبيعة<sup>(17)</sup>. ويتخذ الذبح اليوميّ في الإسلام شكلا قربانياً إذ يحتم وجود علاقة ثلاثية بين الطبيعة والثقافة وما فوق الطبيعة، فلا يأكل المسلم إلّا ما يريق دمه لله وباسمه، يحول الإنسان الطبيعة إلى ثقافة بحضور الربّ. ويكون الذبح معبرا عن الطاعة والامثال والاعتراف بالله اللامتناهي المتعالي صاحب

(15) E. Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, pp. 520-521.

M. H. BenKheira, "chairs illicites" in *Studia Islamica*, 84, 1996. p. 32; "Pour (16) être licite, une viande doit être instituée, obtenue selon une loi, selon un rite défini par la loi. Instituer veut dire arracher à l'altérité, c'est à dire s'appropriier ou encore humaniser [...]. Pour qu'une viande soit licite, il faut qu'elle soit humaine, porteuse d'humanité"<sup>4</sup>.

(17) لا تختلف طقوس الذبائح الإسلامية كثيرا في دلالتها الدينية عن الطقوس القربانية اليونانية التي يميّز فيها بين الطبيعة والثقافة وما فوق الطبيعة. أنظر ما جاء من مقالات J. P. Vernant M. Detienne, in *La cuisine du sacrifice*.

السيادة العليا الذي بيده أسرار الحياة والموت، وعن منزلة الكائن المحدود<sup>(18)</sup> الذي يحتاج إلى العنف ليأكل.

ويدلّ تقنين الفقه لطقوس الصيد<sup>(19)</sup> على الخوف من عالم التوحش الذي لا يخلو من الشرّ والآلام والخطر لا يدخله الصياد دون سلاح وحيوانات ذات ناب وذات مخالب يرسلها إلى فريسته فتكون وسيطا بين الطبيعة والثقافة. كما تشير مسائل ذكاة الصيد ووقوعه في الماء وترديه وأكل السبع منه إلى حضور ثنائية الحياة والموت التي لا أكل للحيوان دون أن تكون عالقة بالذهن.

أحلّ القرآن صيد البحر وطعامه<sup>(20)</sup>، وذهب مفسّرو السنّة إلى أنّ المراد بالبحر جميع المياه والأنهار وأنّ ما يصاد منها ثلاثة أجناس الحيتان وجميع أنواعها حلال، والضفادع وهي حرام، واختلفوا فيما سواها. ولم يتفقوا في تفسير الصيد فذهبوا إلى أنّه ما صيد بالخيطة في حال الحياة، والطعام ما لفظه البحر أو نضب عنه الماء من غير معالجة. وقالوا إنّ صيد البحر الطريّ وطعام البحر السمك المملّح، وأشاروا إلى أنّ الاصطياد قد يكون للأكل، وغيره في حين يكون الطعام للأكل ويعود هذا الاختلاف إلى عموم لفظ الصيد وعطف الطعام عليه، ما دعاهم إلى التساؤل عمّا إذا كان العطف عطف مغايرة<sup>(21)</sup>.

واختلف الفقهاء في حيوان البحر اختلافا فذهب المالكيّة إلى إباحة حيوانات البحر وميته ما يعيش منها في البحر وما يعيش فيه وفي

J. P. Vernant \*A la table des hommes in *La cuisine du sacrifice*, p 82. (18)

(19) يوجد ذكر لهذه الطقوس في باب الصيد من كتب الفقه انظر مثلاً: ابن حزم. المحلى VII. ص ص 463 - 478 / 456 - 465.

(20) المائدة 5 / 95 - 96 ، النحل 16 / 14.

(21) فخر الدين الرازي. مفاتيح الغيب. XII. ص 81.

البرّ. وأحلّ الحنابلة كلّ حيوان البحر ما عدا التمساح والحية والضفدع وأباح الشافعية جميع حيوانات البحر وميته إلا الضفدع. وذهب فريق من الشافعية والحنابلة إلى حلّ السمك وكلّ حيوان يؤكل نظيره في البرّ مثل طائر الماء وما لا يؤكل نظيره في البرّ مثل خنزير الماء وكلب الماء فهو حرام. وقال الأحناف بحلّ السمك دون غيره وحرموا الطافي. وذهب أهل الظاهر إلى إباحة ما يسكن جوف الماء ولا يعيش إلّا فيه أخذ حيّا أو مات في الماء أو طفا فيه<sup>(22)</sup>. أمّا الشيعة فحرموا الطافي والسمك الذي ليس له فلوس وبعض الأنواع مثل الجريّ والزميز لأنّ الله مسح فيها قوما من بني إسرائيل<sup>(23)</sup>.

نلاحظ انزياحا في الإسلام من النصّ القرآني الذي أحلّ فيه ما في البحر إلى المدونة الفقهيّة التي ترسّخت فيها ثنائية الحبيث والطيب. فالبحر عالم مجهول تخرج منه كائنات أليفة غريبة وحيوانات شبيهة في شكلها بما في البرّ وأخرى تعيش فيه لتخرج إلى البرّ فتعود إلى البحر وهو كالأرض تموت فيه الأسماك حتف أنفها فلا يعلم سبب موتها ويكون بعضها حيّا يكفي خروجه من البحر كذلك ليكون ذكيّا وقد لا يكفي ذلك فتطلب ذكاة صيد البحر.

(22) ابن حزم، المحلّى، VII، ص 393 - 397، ابن قدامة، المغني، VII، ص 605 - 608، الكاساني، بدائع الصنائع، V، ص 35 - 36.

(23) العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 127 - 137، والزميز (Gasterosteus aculatus)، سمكة جسمها ممدود شديد الانضغاط من الجانبين مقدما طويل أحذب وجسمها أملس لا تغطيه القشور بل توجد على جانبيها صفائح عظيمة أو قشرية. يوسف حيّاط معجم المصطلحات العلميّة والفنيّة، مادة = زمر، والجريّ (Silure-Commun)، سمكة نهريّة من فصيلة السلوريّات العاديات الحراشف [...] ثوبها إلى السمرة الخنطية الخضراء يعقب مع اقترابه من شج الظهر وينحرف إلى الصغرة قرب البطن. الموسوعة في علوم الطبيعة، I، ص 260.

إنّ العقل الفقهي الجامع إلي تصنيف ما في العالم المحسوس إلى خبيث وطيب يردّ المجهول إلى الأليف، فينظر إلى كائنات البحر نظرتة إلى حيوان البرّ والجوّ. فيصنّفها حسب مقولات مرجعية يعتبرها أساسية. فتحضر في ذهنه ثنائية الحياة والموت فيطرح أكل الميتة ويفكر في تذكية الحيوان المائي كما يذكي حيوان البرّ، ويطفو إلى السطح التمييز بين الأرض والماء والجوّ. فهذا الذي يعيش هنا لينتقل إلي هناك يشوّش الفكر تشويش الأهليّ الذي يعود إلى التوحّش أو الوحشيّ الذي يستأنس فيكون قادرا على الحياة في عالمين متقابلين. وتحضر في الذهن محرّمات في الأرض فيشوّش نظيرها المائيّ عقلا يحتاج إلى التصنيف والترتيب<sup>(24)</sup>. أمّا ما تفرّدت به الشيعة من تحريم ما ليس له قشر فقد يكون تأثرا بتحريم اليهوديّة لما ليس له فلوس<sup>(25)</sup> ويعتبر تحريمها لأنواع من السمك داخلا في إطار تحريمها للمسوخ وبيضها<sup>(26)</sup>. وهي في ذلك تعتقد وجود الكائنات الشيطانيّة في الكون أرضه وبحره. كما أنّه لا يغيب عنا أنّ المحرّمات تؤدّي. بعد تشكّلها. دورا في تحديد هويّة مختلفة عن الآخر فقد روي في وسائل الشيعة، عن عليّ قوله، إنّ أهل البيت، لا نشرب المسكر ولا نأكل الجريّ ولا نسمح على الخفّين فمن كان من شيعتنا فليقتد بنا وليستنّ بستنّا<sup>(27)</sup> فيكون تمسك الشيعة ببعض المحرّمات مثل تحريم الطحال والجري وطعام أهل الكتاب<sup>(28)</sup> تحريما يرمز إلى الاختلاف المذهبيّ

(24) انظر التحليل الدقيق الذي قدّمه M. H. BenKheira لموقف الفقهاء من صيد البحر وطعامه

في *Islam et interdits alimentaires*, pp. 67-89.

(25) لاويين 11، 9 - 11.

(26) ابن بابويه، من يحضره الغيبه ص 219.

(27) الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 132.

(28) م. ن. ص 84.

وينصهر في التعبير عن الصراع الايديولوجي الذي يكون السلوك اليوميّ تجلياً من تجلياته.

أحلّ القرآن طعام الذين أوتوا الكتاب<sup>(29)</sup> وذهب المفسّرون إلى ثلاثة أقوال فيه فقال بعض أئمة الزيدية إنّ المراد «الحبز والفاكهة ومالا يحتاج إلى ذكاة»<sup>(30)</sup> وقال البعض إنّ «المراد جميع المطعومات»<sup>(31)</sup> وأغلب العلماء على أنّ المقصود بالطعام الذبائح لأنّ ما سواها حلال<sup>(32)</sup>. كما أحلّ القرآن طعام المسلمين لأهل الكتاب<sup>(33)</sup> وقد واكب ذلك إباحة نكاح الكتابيات دون زواج المسلمات بالكتابيين في حين حرّم نكاح نساء المجوس كما حرّمت ذبائحهم<sup>(34)</sup>.

ولا نستغرب أن ترتبط المحرّمات الغذائية بالمحرّمات الجنسيّة فكلّ الثقافات تعقد علاقة رمزيّة بين الفعل الجنسيّ والفعل الغذائيّ في نفس الوقت ضاغطة على الجسد طابعه الغرائز والشهوة بطابع الثقافة<sup>(35)</sup>. ولما كان الفعل الجنسيّ في الإسلام فعلاً ذكورياً يؤكل فيه جسد المرأة

---

(29) المائدة 5 /

(30) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XI، ص 115.

(31) م. ن. ص. ن.

(32) م. ن. ص. ن.

(33) المائدة 5 / 5.

(34) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XI، ص 116، القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VI.

ص 79.

(35) بينّ كلود ليفي ستروس العلاقة بين المحرّمات والقواعد الغذائية والعلاقات الجنسية والقواعد

التي تحكم مؤسسة الزواج والحلّ على : "L'analogie très profonde entre l'acte de copuler et celui de manger".

*La pensée sauvage*, pp. 134, 139, 173.

رمزيًا<sup>(36)</sup> وكان المجتمع الإسلامي أبويًا فإنّ الكتابيات حلال كالذباح إذ يحيل جسد المرأة على لحم الحيوان الذبيح<sup>(37)</sup>.

يختلف موقف الإسلام إذن من ذباح أهل الكتاب ومن نسانهم عن موقفه من ذباح المشركين والمجوس الذي يواكبه تحريم لنسانهم فتعتبر القواعد الغذائية عن الانتماء إلى الديانة الكتابية التي تقابلها ديانة لا كتاب لها. ولا يدلّ الإيمان بالله والآخرة والأنبياء والرسل على الديانات التوحيدية فحسب بل يوحد فعل الأكل من الذباح بين المنتمين إليها. ويبني هوية دينية تختلف عن الوثنية والمجوسية.

وقد طرحت مسألة طعام أهل الكتاب في الفقه الإسلامي وخاض الفقهاء في ما يجوز منها وما لا يجوز وتجاوز الاختلاف فيها المذاهب إلى اختلاف داخل المذهب الواحد<sup>(38)</sup> ولعلّ الموقف منها مرتبط بالعلاقة التاريخية بين المسلمين وأهل الذمة التي كانت متعددة معقدة. فالواقع الاجتماعي قد يؤثر في أحكام الفقهاء ويلونها لأنّه لاشيء يبرّر أن يحرم الفقيه أو يكره ما جاء في القرآن قطعياً حلالاً. وبالنصّ القرآني احتجّ ابن رشد على أنّ ذباح أهل الكتاب حلال رافضاً ما ذهب إليه المذاهب السنية من كراهة بعضها أو تحريمها تحريماً باتاً مذكراً بأن حكم الآية لا يرتفع<sup>(39)</sup>.

---

(36) بين كلود ليفي ستروس العلاقة بين الفعل الجنسيّ وأكل اللحم وبين أنّ الذكر يكون أكلًا والمرأة مأكولًا وقد يوجد العكس في بعض الثقافات. م. ن. ص 141 - 173.

(37) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص 454 - 455 : ابن قيم الجوزية. أحكام أهل الذمة. I. ص 244 - 260، الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXIV. ص 48 - 66.

(38) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص 455.

(39) م. ن. ص 455. العاملي. وسائل الشيعة. XXIV. ص 66 - 69.



كما طرح الفقهاء مسألة ذبائح نصارى بني تغلب والمرتدين فاختلّفوا في ذبائح نصارى بني تغلب وأجمعوا على تحريم ذبائح المرتد<sup>(40)</sup>. ولا يفهم هذا التحريم إلّا في إطار موقف الإسلام من الردّة. فليس الفقه معزولا عن الثقافة التي تبلور فيها وتطوّر وجمد، يعبر عما فيها من رؤية للآخر المختلف يقبل طعامه أو يقصيه حسب الأطر الاجتماعية التي تؤسّس العلاقات بين المجموعات التي تعيش في فضاء واحد. ولا نستغرب تحريم ذبائح المرتدّ فلنّ اختلف الموقف منه فقد اعتبر راجعا عن الحقّ والإيمان إلى الباطل والكفر. خارجا عن الإسلام. ولا تؤكل ذبائح الكافر إذ من شروط إباحة الذبيحة أن يكون الذابح مسلما أو كتابيا أي مؤمنا بالله.

كما اختلف الفقهاء في ذبيحة الصابنة والسامرة وروي عن عمر بن الخطاب إباحة ذبائح السامرة وقال إسحاق بن راهويه (ت 238 هـ) بحلّ ذبائح الصابنة، إذ هم طائفة من أهل الكتاب<sup>(41)</sup>.

وقد تجاوز تحريم الذبائح وإباحتها الحيوان نفسه إلى ما ينتفع به منه وإلى أطعمة أخرى كانت توجد في أسواق المسلمين أو في بلاد النصارى التي كانوا يقصدون، فالمطلّع على رسالة الطرطوشي في تحريم الجبن الرومي يلاحظ أنّ المسألة لاتتعلّق بالذبائح فحسب بل قد يكون الجبن مصنوعا، بأنافح الحلالي<sup>(42)</sup>، أو قد يكون نقل في سفينة، فيها الجبن ولحوم الخنازير مكسوّة بعضها على بعض<sup>(43)</sup>، وقد يطبّق به شحوم

(40) م. ن. ص. ن.

(41) أبو سريح محمد عبد الهادي. أحكام الأطعمة والذبائح. ص ص 188 - 189.

(42) الطرطوشي. رسالة في تحريم الجبن الرومي. ص 126.

(43) م. ن. ص ص 128 - 129.

الخنزير ولحومها فيشرب دهنها<sup>(44)</sup>. وقد يكون الجبن عقد بأنافع الميتة<sup>(45)</sup>. ويعلل الطرطوشي تحريم الجبن الرومي راداً على مبيحه، بالحديث والاثار وأقوال علماء المذهب<sup>(46)</sup>. وقد تساءل عبد المجيد تركي في مقدمة تحقيقه للكتاب عن الدافع إلى تأليف رسالة في تحريم الجبن الرومي. وبين أن الدافع الذي كان الحافظ الأماصي على التحرير «سياسي» إذ كان الشيخ على وعي بخطر النصارى المهدق بالمسلمين<sup>(47)</sup>. وذكر المحقق دافعا ثانيا هو موقف من بني حديدة الذين ينسب إليهم سياسة تعسف اقتصادي قائمة على أخذ المكوسات والإعانة على المظالم. ففي هذا الاطار تدرج هذه الفتوى بتحريم الجبن الرومي «لأن مصدره النصارى والمنتفع بتوريده بنو حديدة»<sup>(48)</sup>. وإذا كان هذا المثال يطلعنا على تحريم طعام نص القرآن على إباحته فقد يفيدنا بمدى حضور نجاسة الميتة والخنزير في العقل الفقهي ودورها في تحريم ما ورد عاماً في القرآن. كما أننا أوردنا هذا المثال لنبين مدى حضور الفقه في الحياة اليومية ومدى تأثيره بعوامل موضوعية وذاتية تتدخل في رمزية الطعام الذي يكون مؤسسا للهوية واسما للاختلاف الديني. ويدلّ طرح الفقهاء لمسألة أواني أهل الكتاب واستنباط حكم تطهيرها من الخنزير والخمرة اللذين ينجسانها<sup>(49)</sup> على موقف من المحرمات التي يخشى المسلم أن تدنسه. فالإناء يرمز إلى البطن وفي البطن الحرارة المحولة المغيرة المولدة الحياة

(44) م. ن. ص 130.

(45) م. ن. ص ص 135 - 145.

(46) م. ن. ص 72.

(47) م. ن. ص 72.

(48) م. ن. ص 72.

(49) انظر ما جاء في ابن حزم الفلي. VII. ص ص 424 - 425.

يرفض المسلم أن تحوِّله إلى يهوديٍّ أو نصرانيٍّ<sup>(50)</sup>. وإن استعمل الإناء فهو يطهره ليكون الطعام فيه طاهراً.

## 2 - الطَّيِّبُ الْخَبِيثُ وَالْخَبِيثُ الطَّيِّبُ

صنَّف الفقهاء الأغذية إلى حيوانية ونباتية ولم يجدوا في النبات محرماً غير ما صنع منه خمراً وشراباً مسكراً وصنّفوا الحيوان إلى حلال في الشرع وحرام والحرام إلى حرام في عينه وحرام لسبب وارد عليه. وإلى متَّفَق في تحريمه ومختلف فيه ورتَّبوا الحيوان إلى نوعين، نوع يعيش في البرِّ وآخر في الماء<sup>(51)</sup>. ولم يصنّفوا الحيوان البرِّي تصنيفاً يعتبر النوع وإنما نظرُوا إليه في إطار مسائل فقهية. فنجد الحيوان في مسألتين: من ذلك الحديث عن الكلب والحداة والغراب في أحكام ذي الناب من السباع وذي المخلب من الطير. وفي مسألة ما أمر بقتله في الخلِّ والحرم، وتعرَّضهم للحية والفأرة في نفس المسألة. والنظر إليها في جملة أحكام هوائِ الأرض والحشرات. ورغم هذا الاضطراب في التصنيف ثمة وعي بالحاجة إلى مقولات واضحة تنظِّم أحكام الطعام الحيواني. فجعلوا مسألة في الدواب جامعين الخيل والبغال والحمير. وأخرى في السباع جامعين بين ذي الناب من ذوات الأربع وذي المخلب من الطير. ولكنهم أقحموا الحديث عن طيور أخرى في فروع واضطربوا في تصنيف أنواع داخل السباع أو الهوام، مثل ابن عرس والوبر والسنجاب

(50) البطن مكان التحوُّل والتغيُّر. انظر رمز البطن في : J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 998-999

(51) ابن رشد الحفِيد، بداية المجتهد، I، ص 467، 468 الشافعي، الأم، I، ص 241، الكاساني، بدائع الصنائع، V، ص 355.

والسمّور والفنك واليربوع<sup>(52)</sup>. ولعلّ الحاجة إلى استنباط أحكام الحيوان المسموح بأكله والممنوع داخل تصنيفية تكون إطار الأحكام هو بما تملّيه طبيعة الفقه نفسه إذ هو علم نظريّ يقوم على التبويب والتفريع والتنظيم.

أمّا إذا نظرنا إلى أنواع الحيوان التي جمعت داخل كل مسألة من المسائل طلبا لحكمها فإننا لا نجد صنفاً محرّماً وصنفاً محلّلاً يساعدنا على إعادة تنظيم ما يؤكل وما لا يؤكل حسب مجموعات من الحيوانات تتحدّ في خصائص معيّنة وسمات. فمن بين الهوامّ ما يؤكل وما لا يؤكل ومن بين الدوابّ ما يحرم ويحلّل. وبما يعقد الأمور أنّ ما يكون حلّالاً عند البعض يكون حراماً عند الآخر بل وقد يكون صنف من الحيوان خبيثاً في مذهب طيّباً في مذهب آخر. ويكون في أحيانٍ ذا حكم متعدد داخل المذهب الواحد. كما أنّنا إذا تساءلنا عن المنطق الذي أدّى إلى استنباط هذا الحكم أو ذاك لا نجده يعود دائماً إلى المنهج المستعمل في الفقه. وإن كانت أصول هذا العلم محدّدة في أغلب الأحيان للأحكام، بما يدفعنا إلى اعتقاد أنّ الأطر الماديّة والذهنيّة التي نشأ فيها كلّ مذهب من المذاهب وتبلور مؤثّر إلى حدّ كبير في توجيه أحكام الحيوان الممنوع أكله أو المسموح به.

إنّ المبحث في علل تحريم هذا الحيوان أو ذاك قد يكون يسيراً لو كانت المحرّمات خاضعة مثلما هي في التوراة مثلاً لنظام تصنيفيّ واضح ومقاييس ثابتة. ولكنّ وجود الحلال والحرام داخل الصنف الواحد واختلاف حكمه من مذهب لآخر بل واختلاف حكم كلّ حيوان على حدة بما يجعل الباحث الواحد الجاهل بالأطر الجغرافيّة والتاريخيّة والاجتماعيّة لكلّ

---

(52) انظر كتب الأطعمة في الدوّنات الفقهيّة المختلفة.

بينه من البيانات التي استنبطت فيها الاحكام الفقهيّة، عاجزا عن إدراك كلّ العوامل الكامنة وراء تحريم هذا الحيوان في مذهب وإباحته في مذهب آخر.

وإذا ما تجاوزنا الاختلاف القائم بين المذاهب والموجود في المذهب الواحد بحثا عن مبدأ تصنيفي واحد لم نجد إلّا مبدأ عامّا فضفاضا يتّسع لقبول عناصر من داخل المنظومة الفقهيّة كثيرة ويستقطب الحلال والحرام والمباح والمندوب والمكروه، وهو مبدأ متغيّر يحيل على التعدّد ونسبيّة الأحكام نفسها. وهذا المبدأ هو نفسه المصنّف لما يؤكل وما لا يؤكل في القرآن إلّا أنّ الخبيث في الكتاب يحدّده الحرام والرجس المفصل. وما سواه حلال طيّب.

إنّ الفقهاء لم يفكّروا أوّل ما فكّروا فيما يؤكل وما لا يؤكل من الحيوان خارج ما طرحه النصّ الذي أملى مسائل خاضوا فيها. فالقرآن المصنّف الأكل إلى خبيث حرام وطيّب حلال هو الذي دعاهم إلى التساؤل عن الخبائث والطيّبات لافتا إياهم إلى وجودها وتحديدّها لسلوك النّاس الغذائيّ، لكنّه لم يخصّصها ويفصّل فيها الذكر تفصيلا فحاولوا البحث داخل النصّ ذاته عن إشارات تيسّر هذا التفصيل فوجدوا فيه الأنعام طيّبة حلالا والخيّل والبغال والحمير للركوب والزينة<sup>(53)</sup> فتساءلوا عن حكم أكلها لحضور ثنائية الطيّبات والخبائث في أذهانهم. فكان النصّ واعزا على الحكم وكان الواقع في نفس الوقت ينشد حضور الدين فيه يوجّه السلوك. واحتاج الفقهاء إلى السّنة تبيّن وتفصّل وتشرح وتصنّف وتجعل الحكم الذي يبحث عنه الفقيه واضحا، فكان النصّ الجامع بين الحمير والخيّل مستجيبا

لحاجة الفقهاء إلى تصنيف الحيوان واستنباط حكمه، ومدتهم النصوص المروية في نفس الإطار بالجمع بين السباع من ذوات الأربع والطيور<sup>(54)</sup>، ولكنهم احتاجوا إلى أحكام الطيور الأخرى وغيرها من الهوام والحشرات والبهائم بما لم يأت فيها نصّ سواء أكانت تؤكل في واقعهم أم لا تؤكل وأضحى تصنيفهم للحلال منها والحرام ضرباً من التنظير الذي يشرع السلوك الموجود في الواقع إذا هو أبقي على عادات الناس في إقبالهم على ما يأكلون وإعراضهم عما لا يأكلون أو يغيّر المألوف حسب مقتضيات الشرع. ونرى ثنائية الخبيث والطيب حاکمة للتفكير الفقهي فيما لم يأت فيه نصّ.

وقد اخترنا أن نكتفي بمثالين نبين من خلالهما اختلاف الفقهاء في حكم ما لم يحرم في القرآن لنبيّن أنّ المنظومة الفقهية تقوم على اتفاق العلماء واختلافهم .

## 2 - 1 - الخيل والبغال والحمير

لم يحرم القرآن الخيل والبغال والحمير، واشتهر أن الرسول نهى عن أكل الخمار الأهلي وأباح لحم الخيل في خيبر سنة سبع للهجرة<sup>(55)</sup> وذكر ابن عبد البرّ (ت 463 هـ) أن، لا خلاف بين العلماء في تحريم لحم

(54) صحيح مسلم. كتاب الصيد والذباح. باب تحريم أكل كلّ ذي ناب من السبع وكلّ ذي مخالب من الطير.

(55) انظر فتح خيبر في: الطبري، تاريخ الرسل والملوك. III. ص 1 - 21. L. Veccia. Vagleri, art. "Khaybar", E.J., IV, pp. 1169-1174. وانظر ما جاء في الصحيحين من أخبار في النهي عن الخمار الأهلي والترخيص في الخيل : البخاري. كتاب الذباح والصيد. باب لحوم الخيل وباب لحوم الانسيّة. مسلم. كتاب الصيد والذباح. باب تحريم أكل لحوم الخمر الانسيّة. باب في أكل لحوم الخيل.

الحمز الأهلّية إلاّ ماروي عن ابن عباس وعائشة <sup>(56)</sup> (ت 58 هـ). والناظر في مدونة الفقه الإسلاميّ يجد تحريم الشافعية والحنابلة والأحناف والظاهرية وبعض المالكية لها وكرامة الشيعة وفريق من المالكية لها <sup>(57)</sup>.

أمّا عائشة فقد علّلت حلّ الحمار الأهلّيّ بالآية 145 من سورة الأنعام واحتجّ ابن عباس بعودة الحمار الأهلّيّ إلى الإباحة بزوال العلة المحرّمة له في خيبر وهي خوف الرسول من نفاذ الحمولة <sup>(58)</sup>. وقد ردّ ابن حزم على هذا التعليل محتجّاً بحاجة الناس إلى الخيل في خيبر أكثر من حاجتهم إلى الحمير <sup>(59)</sup>. وجاء في التمهيد، أن الخيل أرفع من الحمير وأنّ الخوف على الخيل وعلى فنانها، فوق الخوف على الحمير، وأنّ الحاجة في الغزو وغيره إلى الخيل، أعظم من الحاجة إلى الحمير. وبهذا يبيّن لك أنّ النهي عن أكل لحوم الحمز، لم يكن لحاجة وضرورة إلى الظهر والحمل <sup>(60)</sup>. ولعلّ ما دعا العلماء إلى الردّ على علة الخوف من نفاذ الحمولة أنّ المسلمين كانوا بين ألف وستّانة وألف وثمانانة رجل. ولم يكن لهم إلاّ ما بين مائة ومائتي فرس <sup>(61)</sup> فحاجتهم إلى الخيل التي سمح الرسول بأن يؤكل منها لاتقلّ عن حاجتهم إلى الحمز التي نهاهم عنها.

(56) ابن عبد البر، التمهيد، X، ص 123.

(57) ابن حزم، المحلى، VII، ص 407 - 408، ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص 472، ابن قدامة، المغني، VIII، ص 586 - 587، الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 117 - 119، الكاساني، بدائع الصنائع، V، ص 37، وانظر، أبو سعيد محمد الهادي، أحكام الأطعمة والذبائح في الفقه الإسلاميّ، ص 23 - 27، M.H. Benkheira, *Islam et interdits alimentaires*, pp. 91-96.

(58) ابن حزم، المحلى، VII، ص 407.

(59) م، ن، ص ن.

(60) ابن عبد البر، التمهيد، X، ص 126 - 127.

(61) L. Vecchia Vaglierri, art "khaybar", in *EJ*2, IV, p. 1170. (61)

وقد أرجع النهي عن الحمر الإنسيّة إلى أنّها كانت غنيمة من الخمس ولأنّها كانت جلالة ورجسا من عمل الشيطان ونجسا<sup>(62)</sup>. وإلى هذه العلّة الأخيرة مال ابن كثير (774 هـ) فرأى أنّ الرسول نهى عنها لذاتها فهي رجس<sup>(63)</sup>. ونجد تفسيراً للرجس في نصّ لابن عبد البرّ جاء فيه أنّ نهى الرسول عن أكل لحوم الحمر يومئذ عبادة لغير علّة... وشرعية<sup>(64)</sup>.

أمّا الحمار الوحشيّ فالجمهور على إباحته. وقد طرح الفقهاء مسألة الحمار الوحشيّ إذا استأنس والإنسيّ إذا توحّش. فذهب الشافعيّ إلى إباحة الوحشيّ يستأنس وأهل الظاهر إلى الترخيص في الوحشيّ الذي لا يصير حراماً بالدجون وإلى النهي عن الأهليّ الذي لا يصير حلالاً بالتوحّش. وذهب الحنابلة إلى تحريم الحمار الوحشيّ إذا أنس وحرّم مالك الحمار الوحشيّ إذا دجّن. ولم ير ابن القاسم (ت 191 هـ) به بأساً<sup>(65)</sup>.

واختلف الفقهاء في حكم أكل الخيل فذهب مالك وأصحابه وأبو حنيفة والأوزاعي (ت 157 هـ) والشيعة إلى أنّ لحمها مكروه، وأباحه الشافعيّة والحنابلة والظاهرية وأبو يوسف (ت 182 هـ) ومحمّد (ت 189 هـ) وبعض المالكيّة. واستدلّ المستنعون عن الخيل بأنّ الله خلقها والبغال والحمير للركوب والزينة دون الأكل. وبحديث جابر (ت 74 هـ) الذي

(62) ابن عبد البرّ، التمهيد، 1 ص 144، الكاساني، بدائع الصنائع، V، ص 37. وانظر صحيح مسلم، كتاب الصيد والذباح، باب تحريم أكل لحم الحمر الإنسيّة.

(63) ابن كثير، السيرة النبويّة، III، ص 364.

(64) ابن عبد البرّ، التمهيد، X، ص 126 - 127.

(65) مالك بن أنس، المدوّنة الكبرى، رواية الإمام سحنون، II، ص 64، ابن حزم، المحلى، VII، ص 406، ابن قدامة، المغني، VIII، ص 591، الشافعي، الأم، I، ص 242، النووي، روضة الطالبين، II، ص 537.

M.H. BenKheira, *Islam et interdits alimentaires*, pp. 91-96.



جاء فيه نهى الرسول عنها. وعُلِّلَ أبو حنيفة حكمه بقياس الخيل على الحمار ذي الحافر. واحتجّ مبيحو لحم الخيل بعدم دلالة الآية الثامنة من سورة النحل على التحريم، وبأنّ هذه السورة مكّية سابقة للنهي عن الحمر الأهلية. وبأنّ الخيل خلقت لآداء أكثر من وظيفة مثلها مثل البقر التي جعلت للأكل والحراث. وقد استدلّ هؤلاء بحديث جاء فيه أنّ الرسول ذبح الخيل للمسلمين في خيبر، وبحديث أسماء بنت أبي بكر (ت 73 هـ) الذي جاء فيه نحر فرس في عهد الرسول وأكلها<sup>(66)</sup>. كما نجد تعليلاً لحكم تحريم الخيل بأنّه من الخبائث: «لحم الخيل ليس طيباً بل هو خبيث لأنّ الطباع السليمة لا تستطيه بل تستخبّه»<sup>(67)</sup>. وقد ذهب ابن حزم إلى أنّ السلف كانوا يأكلون لحم الخيل<sup>(68)</sup>. ولكنّ الكاساني أورد أنّ أكله لم يكن إلّا في حصار، وأنّ أصحاب الرسول كانوا يأكلونه في المغازي أي في حال الضرورة<sup>(69)</sup>.

أمّا البغل فقد أجمع العلماء على تحريمه وعلى أنّ حكمه هو حكم الحمار، وقد روي عن أبي حنيفة كراهته دون إطلاق التحريم عليه. كما كرهه مالك والشيعة وأباحه ابن حزم. وتعليله أنّ البغل رغم تولّده من

---

(66) ابن حزم. المحلى. VII. ص 408. ابن رشد الخفيد. بداية المجتهد. I. ص 472 - 473. ابن عبد البر. التمهيد. X. ص 127 - 129. ابن قدامة. المغني. VIII. ص 591. الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXIV. ص 124. القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. X. ص 76 - 77. الكاساني. بدائع الصنائع. V. ص 38. انظر أبو مريح محمد عبد الهادي. أحكام الأطعمة والذبائح. ص 16 - 23.

M. H. Benkheira, *Islam et interdits alimentaires*, pp. 90-91.

(67) الكاساني. بدائع الصنائع. V. ص 38.

(68) ابن حزم. المحلى. VII. ص 408.

(69) الكاساني. بدائع الصنائع. V. ص 39.

الحمار فهو يختلف عنه ولا يسمى باسمه وقد رفض قياس البغال على الخيل والحمير وأبى تحريم ما لم يرد فيه نص<sup>(70)</sup>.

نستنتج مما تقدم أن أغلب الفقهاء على تحريم لحم الحمار الأهليّ أو كراهته وتحريم لحم البغل أو كراهته وإباحة لحم الخيل أو كراهته فالكرهية هي الحكم الغالب على ذوات الحافر الأهلية إذ لا يوجد في القرآن تحريم لهذا الصنف من الحيوان، مما يؤدي إلى إطلاق الحرام على ما تثبت حرمة دليل مقطوع به والمكروه على ما كانت حرمة محلّ اجتهاد. ويفرض حكم المكروه وجوب الامتناع عن أكل ما كرهه الفقهاء<sup>(71)</sup>.

وتجدر الإشارة إلى تعدّد أحكام ذوات الحافر تعدّد المذاهب وإلى وجود أكثر من حكم داخل المذهب الواحد، مثل حكم الخيل في المذهب المالكي<sup>(72)</sup>. مما يبيّن تطوّر الأحكام وعدم ثباتها ونسبيتها. ولو لحقنا اختلاف الفقهاء لوجدناه يعود إلى تعدّد آليات القراءة. فمن تأوّل أنّ اللّام في تركبها، للتعليل وحصر وظيفتها على العلة المذكورة لم يبح الخيل، ومن ينفي إفادة لام التعليل لمعنى الحصر يبيحه، ومن رأى أنّ عطف البغال والحمير على الخيل يدلّ على الاشتراك في الحكم حرّم الخيل وتحريم البغال والحمير<sup>(73)</sup>. كما يعود الاختلاف إلى تعارض الأحاديث في الخيل وإلى

(70) ابن حزم. المحلى. VII. ص 409، ابن رشد الحفيد بداية المجتهد، I. ص 472، ابن عبد البر

التمهيد X. ص 129، ابن قدامة المغني. VIII. ص 587

(71). ونحن لانطلق اسم المحرم على حوم الخمر الأهلية إذ المحرم المطلق ما ثبت حرمة دليل مقطوع به فأمّا ما كانت حرمة محلّ الاجتهاد. فلا يسمى محرماً على الإطلاق بل نسميه مكروها فنقول بوجوب الامتناع عن أكلها عملاً مع التوقف في اعتقاد الحلّ والحرمه.. الكاساني. يدائع الصنائع. V. ص 37.

(72) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص ص 471 - 472.

(73) أبو مريع محمد عبد الهادي. أحكام الأطعمة والذبائح. ص ص 17 - 18.

منهج استنباط الاحكام الشرعية، فمن لا يعتمد إلا النص يبيع الخيل والبغال بإباحة أهل الظاهر لها، ومن يعتمد القياس شأن أبي حنيفة يقيس الخيل والبغل على الحمار ذي الحافر.

وإذا عدنا إلى الظرف التاريخي الذي جاء فيه النهي عن الحمار الأهلي احتفظنا بأمور ثلاثة هي :

**أولاً :** أن المسلمين كانوا في حالة خصاصة وجوع شديد دفعهم إلى نحر الحمر وطبخها<sup>(74)</sup> ولكن الرسول رغم قتال جنده أياماً، وليس عندهم طعام إلا العلف،<sup>(75)</sup> ورغم الضرورة التي تسمح بأكل ما يستد الرmq بما توفر حتى وإن كان محظوراً، فإنه نهى عن اللحوم وهي تطبخ في القدور.

**ثانياً :** أن الحمر خرجت من حصن الصعب بن معاذ ولم يقدر اليهود على إدخالها إليه<sup>(76)</sup> فهذه الحيوانات ملك لليهود ورغم أنها تصبح في سياق الفتح غنيمة من غنائم المسلمين، نهى عنها الرسول في حين أن الخيل التي سمح بها لم يذكر أنها خرجت من حصن والأقرب إلى الظن أنها من خيول المسلمين.

**ثالثاً :** أن الرسول بنى بصفية بنت حسي بن أخطب النضرية اليهودية<sup>(77)</sup> (ت بين 50 هـ و 52 هـ) فزامن الحفاظ على محرّم من

---

(74) صحيح مسلم، كتاب الصيد والذباح، باب تحريم أكل الحمر الانسية، الواقدي، المغازي، III، ص 658، 661.

(75) م. ن، ص 658.

(76) م. ن، ص 659.

(77) ابن كثير، السيرة النبوية، III، ص 371 - 374، الطبري، تاريخ الرسل والملوك، II، ص 14.

محرمات اليهود زواج يهودية. تقودنا هذه الملاحظات إلى استنتاج متانة الصلة بين المحرمات الغذائية والعلاقات الجنسية وبنى القرابة، تزامن الدخول إلى فضاء يهودي لفتحه وإخضاع أهله مع احترام تحريم الحمار الأهلي والبناء بصفية كما يمكن أن يكون الرسول حين نهى المسلمين عما في القدور. وهم جياح أعلن لليهود. وهم أعداؤه. عن احترام الإسلام لمحرماتهم وعدم اختلاف دينه عن ديانتهم الاختلاف التام. قطعاهم ليس نجسا وطقوسهم يمكن أن تكون طقوسا للمسلمين إذ تبني محمد عندما دخل المدينة طقس صيام عاشوراء<sup>(78)</sup>. ولا يختلف تبني هذا الصوم والنهي عن الحمار والزواج بصفية رمزيا.

ولا نخفي حيرتنا أمام نهى الرسول عن الحمار الأهلي وترخيصه في الخيل. وكلاهما حرام في اليهودية. فهل نهى الرسول عن حيوان كانت العرب تمتنع عنه قبل الإسلام ورخص فيما كانت تأكله. فيكون رد فعله ناتجا عن رسوخ رواسب ثقافية بقيت ثابتة ثبات العرف والتقليد؟ وهل منزلة الحمار عند اليهود هي نفس منزلة الخيل؟ ألا يحيل الحمار على رموز تجعل أكله أمام محرميه ضربا من العنف؟

لم نجد فيما اطلعنا عليه من نصوص أعادت إنتاج الجاهلية والفترة الإسلامية الأولى. ما يشير إلى أكل العرب الحمار الأهلي. في حين كان الوحشي طريدة يأكلونها. بيد أن أكل الفرس والبرذون كان موجودا في عصر الرسول<sup>(79)</sup>. وإذا تجاوزنا جزيرة العرب إلى ما جاورها من حضارات وجدنا الكنعانيين والعبرانيين لا يأكلون الحمار<sup>(80)</sup>. ولا يعود

A. J. Wensinck, art Ashura, in *EL*, I, pp. 726-727. (78)

(79) ابن حزم. *المغلي*. VII. ص 409

(80) انظر "Âne" في : *Dictionnaire de la Bible*, I, p. 572.

تحرّمه في اليهوديّة إلى التصنيفيّة الغذائيّة التي جاءت في التوراة فحسب بل قد يساهم رمزه في الامتناع عنه. يعدّ العبرانيون هذا الحيوان ثروة ثمينة ويفضّلون ركوبه على الدوابّ الأخرى ويعتبرونه من الحيوانات النبيلة ويحكى أنّهم كانوا يعبدون رأس حمار وأن أنتكيوس، عند اقتحامه معبد «أورشليم»، وجد رأس حمار من ذهب<sup>(81)</sup>. كما كان الفينيقيون يقدّسونه<sup>(82)</sup>. ويعتبره أهل مصر وسوريا ثمينا لقدرته على تحمّل السير في المرتفعات الوعرة الجافّة ولصبره على العطش وأكله الشوك والأعشاب الجافّة<sup>(83)</sup>. ولشدة ما التصق بالإنسان دعا موسى إلى الاعتناء به مثل الاعتناء بالبشر<sup>(84)</sup>. وقد غضب الربّ من بلعام لضربه أتانته التي كانت تفهم إرادة الله أكثر ممّا يفهمها الإنسان<sup>(85)</sup>. وسخّرت الأتان وجحشها ليسوع مطيّة يدخل عليها بيت المقدس<sup>(86)</sup>. كان الحمار رمز اليهود أنفسهم يحيل على نمط عيشهم ويعبّر عن ارتحالهم وصبرهم. وهم حين يرفضون الخيل يمتنعون عن السلطة الأجنبية وعن ترف الآخرين ويتشبّهون بالحمير تفوق الخيول وتنتصر عليها<sup>(87)</sup>. وكما يرتبط الجحش بالكرمة<sup>(88)</sup> يدلّ على الخصوبة وبهجة الأرض التي يرتع فيها<sup>(89)</sup>. ويرمز الحمار إلى زحل كوكب إمبرائيل الذي يعتبر شمسا ثانية. ويقترن زحل

(81) م. ن. ص 571.

(82) م. ن. ص ن

(83) م. ن. ص 568.

(84) م. ن. ص 572.

(85) عدد، 22 : 21 - 35

(86) متى، 21 : 1 - 5 انظر مطيّة المسيح في C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 456

(87) D. P. Miquel; *Dictionnaire symbolique des animaux*, p. 87.

(88) تكوين 49 : 11.

(89) تكوين 49، 14.

بيحيى فيرمز إلى الشيخوخة والآباء والأجداد والإخوة الأكابر<sup>(90)</sup>. ويكون الحمار مثل زحل رمز الشيخ والاب والذاكرة<sup>(91)</sup>. ويحيل زحل على العسر والشدائد والقلق والقحط واليأس، ويحمل في نفس الوقت دلالة القوة والخصب. ويكون زحل كالحمار معبراً عن اليهود<sup>(92)</sup> وتجربتهم وصبرهم وخلصهم من الشدائد ونجاتهم من الهموم<sup>(93)</sup>. ويقترب الحمار بأنبيائهم<sup>(94)</sup> فيدلّ على بساطتهم وتواضعهم وهدىهم الناس إلى الطريق الخير وإرشادهم للمقدس ونجاتهم. ويربط الحمار عالم الكتاب المقدس بسومر القديمة التي لم يكن يوجد فيها الأبل والخيول.. وهو رمز للأوديسا اليهودية<sup>(95)</sup>.

واحتفظ التخيل الإسلامي بقصة بعث عزيز وحماره، بعدما أماته الله مائة سنة أحياء ليكون مطية النبي يركبها قاصداً بيت المقدس<sup>(96)</sup> ورسخت في الذاكرة مطية الأنبياء تنهل من قداساتهم<sup>(97)</sup> وبقي يعفور حمار الرسول مغذياً لتخيل المسلم؛ فنبي المسلمين لا يختلف في

(90) التيفاشي. سرور النفس بمدارك الخواص الخمس، ص 183 - 184، J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 42; C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 656.

(91) *Encyclopédie des symboles*, p. 609.

(92) التيفاشي. سرور النفس بمدارك الخواص الخمس، ص 187 - 188، الدمييري حياة الحيوان.

*Encyclopédie des symboles*, p. 610، z 321.

(93) الدمييري. حياة الحيوان، I، ص 321.

(94) انظر ما جاء عن جحش يعقوب وأتانه في: C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et de*

*ses symboles*, p. 656. وما جاء عن حمار إبراهيم ويحيى في: R. Debray, *Dieu un*

*itinéraire*, p. 71-72.

(95) م. ن. ص. 72.

(96) الدمييري. حياة الحيوان، I، ص 309؛ انظر كذلك الجاحظ. الحيوان، VII، ص 204.

(97) م. ن. ص. ن. الدمييري. حياة الحيوان، I، ص 318.

القصّ عن الأنبياء يعبر حمارة عنه ويرفض هذا الحيوان العيش دون صاحبه<sup>(98)</sup>.

ورغم قداصة مطيّة الأنبياء فالحمار يقترب بالشيطان. يتعوّد منه المسلم عندما يسمع نهيقه<sup>(99)</sup> فصوته من أنكر الأصوات. وهو ذلك الحيوان الذي كان آخر ما حمّله نوح في الفلك، تعلّق إبليس بذنبه ووُثب فدخل معه<sup>(100)</sup>. ولعلّ اقتران الشيطان بالحمار هو الذي ساهم في اعتقاد مسخ الإنسان في صورته. يلعن لعنته<sup>(101)</sup>.

ولا تقتصر فكرة المسخ هذه على المتخيّل الإسلامي فقصة أبولي (Apulée) (ق II م) الحمار الذهبي (L'Âne d'or) تصف الطقوس التدريبيّة في أسرار إيزيس التي تحوّل فيها لوسيوس (Lucius) إلى حمار ثم عاد إنساناً<sup>(102)</sup>. ويحيل الحمار في هذه القصة على الضغط والإكراه والهبوط والانهيّار واليأس والعجز والتجرّد من الانسانيّة<sup>(103)</sup>.

إنّ صورة الحمار الظلاميّة الشيطانيّة أنموذج أولي فقد كان في الهند القديمة مطيّة لآلهة الموت وفي مصر كان الحمار الأصهب أخطر ما

(98) م.ن. ص 318 - 319.

(99) «عن أبي هريرة رضي الله عنه أنّ النبيّ صلى الله عليه وسلم قال: إذا سمعتم نهاق الحمير فتعوّدوا بالله من الشيطان..» م.ن. ص 303

(100) القرطبي. الجامع لأحكام القرآن، IX، ص 37 - 38. انظر الكساني. قصص الأنبياء ص 78.

(101) الدميري، حياة الحيوان، I، ص 303. وانظر الجاحظ الحيوان، II، ص 322.

(102) J. Bellinger, *Encyclopédie des religions*, pp. 449-450

(103) M.L. Von Franz. *L'âne d'or d'Apulée*, p. 88

وانظر ما جاء عن مسخ لوسيوس في: C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 142

يعترض الروح في رحيلها ما بعد الحياة<sup>(104)</sup> وكان يرمز إلى سيت وتيفون مثلما يرمز إليهما الخنزير الذي ساهم في قتل آلهة الحب والخصب<sup>(105)</sup>.

وعلى كرمه وخبثه ودناسته فالخمار مقدس يرمز إلى ديونيزوس ويكون في الشعائر الأبولونية والطقوس الرومانية والفارسية<sup>(106)</sup> يرى فيه الإنسان صورته المتناقضة فيلمح فيه شبقه وجهله وعناده ولجأته وذله وتواضعه وصبره<sup>(107)</sup> ويسقط عليه أحواله فالخمار مرآة لصاحبه وعيشه وفقره وغناه<sup>(108)</sup>.

ولا نستبعد أن تكون البنى المادية ساهمت في إنتاج رمز الخمار وتشكل تحريمه أو كراهة أكل لحمه. فالخمار الألهي دابة تستعمل مطية للإنسان وتحمل متاعه وتساهم في معاشه. تجرّ المحراث عندما يعوزها البقر. وتساعد على استخراج الماء من الآبار ونقلها من العيون والأنهار. كما يستعمل الخمار في نقل السلع والبضائع. وهو مع ذلك حيوان يتحمل المشاق ويصبر على العطش ويأكل العشب وما جفّ من نبات الأرض وأشواكها فلا يكلف صاحبه عناء. فملازمة الخمار للإنسان في حياته

J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p. (104)

(105) م. ن. ص 33. *Encyclopédie des symboles*, p. 31

(106) م. ن. ص. ن. J. 33; J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 33

de la Rocheterie, *La symboologie des rêves. La nature* pp. 34-35

(107) م. ن. ص. ن.

(108) الخمار جدّ الإنسان كيفما رآه سميناً أو مهزولاً. فإذا كان الخمار كبيراً فهو رفيعته وإذا

كان جيّد المشي فهو فائدة الدنيا. وإذا كان جميلاً فهو جمال صاحبه. وإذا كان أبيض فهو

دين صاحبه وبهاؤه. وإن كان مهزولاً فهو فقر صاحبه [..] وموت الخمار يدلّ على موت

صاحبه. وحافر الخمار قوام ماله وقيل من مات حماره ذهب ماله. وإلاّ قطعت صلته أو

وقع ركبته أو خرج منها أو مات عبده الذي كان يخدمه أو مات أبوه وجدّه... ابن

سيرين. تفسير الأحلام ص 269.



اليومية هي التي ساهمت في تبلور إنسية هذا الحيوان وإسقاط الإنسان لأخلاقه وأحواله فيه. كما أننا لا ننكر أن يكون رمزه القابع في متخيل الشعوب التي اعتنقت الإسلام مساهما في توجيه حكم أكل لحمه نحو التحريم أو الكراهة. فرمزه مثل رمز الخنزير متناقض الدلالة يحيل المسلم على ذاته وعلى الشيطان وعلى المقدس. فقد يعود حكم تحريمه أو كراهته إلى التقابل بين ظلاميته من ناحية واقتارانه بالمقدس من ناحية أخرى. وقد يرجع الموقف منه زيادة على ذلك إلى إنسيته التي تقابل وحشيته فليس الوحشيّ هو المحرم بل الإنسيّ الذي فيه من صفات البشر وأحوالهم ما يجعله في لاوعيهم ذاتا مغايرة يعدّ أكلها ضربا من أكل لحومهم. كما أنّ هذا الوحشيّ الذي يصبح إنسياً والأهليّ الذي يعود إلى التوحش يقلق عقل المسلم الذي يحتاج إلى مقولات واضحة تصنّف عالمه المحسوس. وليس من الصدفة أن تطرح في المصنّفات الفقهية قضية الدجون والتوحش، ورغم أنّها لا تمثّل بنية واضحة يقوم عليها النسق الغذائيّ الفقهيّ وتنبني عليها أحكام الحيوان فهي تعبّر عن رغبة في التصنيف وقلق أمام التدجين وإمكانية رجوع الداجن إلى التوحش.

وإذا كان القرآن لم يحرم أكل لحم الخمار الأهليّ فقد وجد الفقهاء في السنّة ما يستندون إليه لتعليل النهي عن حيوان يحتاج إليه المسلم في حياته اليومية. بدت رموزه المتناقضة تناقض المقدس عاملا من عوامل الامتناع عنه. أمّا ماروي عن الرسول من نهْي فإنّه ارتبط بسياق تاريخيّ حوُفظ فيه على مطيّة الأنبياء يواصل محمّد رسالتهم ناهلا من تعاليمهم مختلفا عنهم في الآن نفسه. بني فتح خيبر على الحرب والسلم وعبر محمّد لليهود عن الاختلاف والتماثل والتغيير والثبات والرفض والتبني. وإذا كان الحديث ينهى عن محرم من

محرمات اليهود فإنه يبيع آخر يختلف في رموزه عن الحمار وإن كان من نفس فصيلته.

إن الخيل ظلامية نوارنية حاملة للموت والحياة وما بعد الموت. تتحوّل من الليل إلى النهار وترتبط بعناصر الخلق حتّى أنّ قرابينها ترمز إليه وهي ذكورية أنثوية تتحد فيها ثنائية الحياة وتوازنها<sup>(109)</sup> فضلها آدم على سائر الدواب وذللها إسماعيل فأصبحت رمز العربيّ وعزّته ونخوته واقتربت بشروته ومجده وبطولته فأطلق لفظ الفرس على الفارس واتحد الراكب بمطيّته إليه ترمز. كان العربيّ، على تعلّقه بها يتطيّر منها فالغى الإسلام ظلاميتها معتقدا الخير في ناصيتها مباركاً ما يحيل على الملائكة<sup>(110)</sup> وما رفع الأنبياء إلى السماء وما كان رمز القوّة الالهية التي تتدخل لخدمة الرسل<sup>(111)</sup>.

لم يحتفظ الإسلام بظلامية الخيل ولا بعلاقتها بالشيطان فإبليس لا يقرب صاحب فرس عتيق والدار فيها هذا الحيوان لا تدخلها الجان<sup>(112)</sup>. غلبت رموز الخيل النورانية فأبيحت للمسلم ينهل، حين يأكل لحمها، من الخير والبركة واليمن والقوّة والانتصار والثروة والعزّة والكرم وشرف النفس وعلوّ الهمة.

(109) انظر هذه الرموز في ، M. Philibert، pp. 128 - 130، *Encyclopédie des symboles*.

*La naissance du symbole*، pp. 221-223.

(110) انظر ابن سيرين، تفسير الأحلام ص 266 - 268، الدميري، حياة الحيوان، II، ص

136، وانظر كذلك لطفي عبد البديع، عبقرية العربية في رؤية الإنسان والحيوان

والسماء والكواكب، ص 229 - 231، 233، 238 - 239، 242، محمد عجيّة،

أساطير العرب عن الجاهليّة ودلالاتها، I، ص 287 - 294

(111) انظر ، p. 682، I، art "cheval"، *Dictionnaire de la Bible*.

(112) الدميري، حياة الحيوان، II، ص 136.

ولعلّ عوامل موضوعيّة ساهمت في إباحة النبيّ الخيل وتمثّل هذه الإباحة وحكمها. فلم تكن الخيل في جزيرة العرب حيوان السواد الأعظم من الناس، بل كانت حيوانا ثميناً يقترون بالغنّى والثروة ولم تكن كثيرة في الحجاز. ففي معركة بدر لم يكن مع المسلمين سوى فرسين ولم يكن مع قريش سوى مائة فرس فقد كانت الخيل غالية الثمن وتكاليف تربيتها باهضة<sup>(113)</sup> وما لبثت الخيول أن تزايدت حتّى غدت في آخر عهد الرسول ألفا وأقبل المسلمون على اقتنائها وتربيتها ومما شجّعهم على ذلك إعفاؤها من ضريبة الزكاة<sup>(114)</sup> وكانت الخيل آلة جهاد ثمينة ونعتقد أنّ مثل هذه الحيوانات التي كانت متعلّقة للجروح والكسر والمرض في أيّ لحظة لا تفرط فيها المجموعات التي تربيتها ولا تخسرها الجنود المحتاجة في الحروب والفتوح والغزوات إلى الأكل خاصّة وأنها توفر لحما كثيرا لمجموعة تحتاج للقوت. كما ترتبط بأكل لحم الخيل معتقدات ترى فيها قوّة سحرية ووقائيّة علاجيّة. ولعلّ محرّمي لحم الخيل لم يحظروها قياسا على الخمار فحسب، فقد يكون لرواسب قداستها في الحضارة الساميّة أثر قابع في المتخيّل الفقهي<sup>(115)</sup>.

أمّا البغل فهو هذا الهجين المتولّد من حمار محرّم وككلّ هجين فهو الطبيعة الشاذّة وهو الظلاميّ الشيطانيّ العقيم ولكنّه رغم رمزه السلبيّ

(113) انظر جواد علي، المصنّف في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 116، H. Lammens, *Le berceau de l'Islam*, pp. 136-137.

(114) نبيه عاقل، دور الجمل والحصان في الفتوح العربيّة المبكرة، دراسات تاريخيّة، 97 - 98، 1993.

(115) انظر تقديس الساميين للخيل في جواد علي، المصنّف في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 169.

ورث من الحمار الهداية والصبر والتواضع فكان مطية الأنبياء<sup>(116)</sup> هو أيضا. وامتنع المسلمون عنه امتناعهم عن الحمار. أما البرذون ففيه من رموز الفرس وخصاله. بما دفع بعض مبيحي الخيل إلى الرغبة فيه واستطابة أكله. ولعلّ الموقف من البغل يعود إلي حاجة المسلمين إليه في الحياة اليومية فهو حيوان قويّ يتحمّل الحرارة والسير في الأماكن الوعرة والصعود إلى المرتفعات ويقوى على حمل الأثقال ويعمر طويلا ويسهل ركوبه وقد تعود أهل الشرق القديم ركوبه وجعلوه للحمولة<sup>(117)</sup>.

وتجدر الإشارة أخيرا إلى أنّ ما تمثّل نهيا عن الحمار والبغل وإباحة للخيل في ظرف تاريخيّ معيّن تحكمه عوامل دينيّة وسياسيّة أصبح حاكما لتصور الفقيه أكل المسلم بعد قرنين.

## 2 - 2 - سباع الطير وذات الأربع

لم يرد في القرآن تحريم أكل سباع الطير وذوات الأربع، وروي عن الرسول تحريم كلّ ذي ناب من السباع<sup>(118)</sup> ونهيه عنها وعن كلّ ذي مغلب من الطير<sup>(119)</sup>. واختلف الفقهاء في السباع ذوات الأربع فذهب المالكية إلى أنّ الرسول لم يخصّ سباعا من سبع فكلّ ما وقع عليه اسم سبع فهو داخل تحت النهي على ما يوجبه الخطاب وتعرفه العرب من لسانها

(116) وحيد السعفي، العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، ص 534.

(117) انظر بطن في : *Dictionnaire de la Bible*, IV, p. 1336.

(118) عن أبي هريرة عن النبيّ صلى الله عليه وسلّم قال، كلّ ذي ناب من السباع فأكله حرام.. صحيح مسلم. كتاب الصيد والذباح. باب تحريم أكل كلّ ذي ناب من السباع وذي مغلب من الطير.

(119) عن ابن عباس أنّ رسول الله صلى الله عليه وسلّم نهى عن كلّ ذي ناب من السباع وعن كلّ ذي مغلب من الطير.. م. ن.

في مخاطبتها،<sup>(120)</sup> وروي عن مالك تحريمه لأكل ما له ناب من السباع وفي رواية عنه هو مكروه وعلى هذا جمهور المالكية<sup>(121)</sup> ونجد تفصيلا للسباع المحظورة في «التمهيد»، «وقال مالك لا يؤكل شيء من سباع الوحوش كلها ولا الهرّ الوحشيّ. ولا الأهليّ. لأنه سبع قال: ولا يؤكل الضبع ولا الثعلب والضرب ولا شيء من سباع الوحش. ولا بأس بأكل سباع الطير [..] قال: وكل مفترس ويأكل اللحم. ولا يرعى الكلا هو سبع لا يؤكل،<sup>(122)</sup> وروي عن مالك أكل سباع الطير كلها، ما أكل الجيف منها وما لم يأكل،<sup>(123)</sup> وحجّته في ذلك، أنّه لم ير أحدا من أهل العلم يكره أكل سباع الطير وأنكر الحديث عن النبي - عليه السلام - أنّه نهى عن أكل ذي الخلب من الطير،<sup>(124)</sup>.

إنّ مالكا يعرف السبع بالمفترس للآحم الذي يقابل العاصب ولكن نرى في نفس الوقت أنّه يبيح السباع من الطير وهي مفترسة أكيلة لحم. فلا يبدو مقياس الافتراض وتصنيف الحلال والحرام حسب نوع غذاء الحيوان مقياسا واضحا، ممّا يحيل على اضطراب بين الرغبة في وجود مقولات تصنيفية نظريّة تستند إلى مرجعيات ثابتة والتعلّق بمرجعية نصيّة. إذا وجدت مساندة للمقولة فهي تدعّمها وإذا لم توجد كما الأمر عند

(120) ابن عبد البر، التمهيد، I، ص 155.

(121) ابن رشد الحفيد، بداية الجتهاد، I ص 471 - 472، أبو سريع محمد عبد الهادي.

أحكام الأطعمة والذبايح، ص 32 - 33.

(122) ابن عبد البر، التمهيد، I، ص 154، انظر ما جاء في الدوّة الكبرى للإمام مالك، II، ص 63.

(123) م. ن، ص 65.

(124) ابن عبد البر، التمهيد، XV، ص 176.

مالك بالنسبة إلى النهي عن ذي الخلب، لا يتراجع عن التعريف النظري للبيع المحرم ولكن الحكم يختلف عنه بل يناقضه تماما.

أما الخنفيه فاعتبروا ذا الناب من السباع ما كان يعدو على الناس مثل الذئب والنمر والأسد وما لا يعدو فليس مقصودا بالنهي<sup>(125)</sup>. كما عرفوا السبع بكلّ مختطف منتهب جراح قاتل عاد<sup>(126)</sup>. وصنّفوا السباع إلى مستأنس مثل الكلب والسنور الأهليّ ومتوحش فحرّموا الأسد والذئب والضبع والنمر والفهد والثعلب والسنور البريّ والسنجاب والفنك والسمور والدبّ والقرد والفيل ونحوها، وأدخلوا تحت نهى النبي عن ذي الخلب من الطير البازي والباشق والصقر والشاهين والحدأة والنسر والعقاب وما شابه ذلك من ذي الخطفة والتهبة والجثمة التي تتلبّد وتجم على غيرها وتقتله ويكون كل طير قتلته بجثومها عليه حرام<sup>(127)</sup>.

وذهب الشافعي إلى أنّ الرسول لم يقصد تحريم كل السباع بل ما عدا من ذوات الأربع على الناس وذي الخلب على الطيور. وصنّف الشافعي ذا الناب إلى ما يعدو، على الناس بقوة ومكابرة في نفسه بنابه، مثل الأسد والنمر والذئب وما لا يعدو مكابرة على الناس، مثل الضبع والثعلب. فالصنف الأوّل حرام والثاني حلال<sup>(128)</sup>. وعلاوة على هذا التصنيف يقحم الشافعي السباع في ثناتني خبيث / طيب التي يحددها الذوق العربي. فلم تكن العرب تأكل كلبا ولا ذئبولا أسدا ولا نمرا وتأكل الضبع [..] ولا الحدأ والغربان [..] فلا يجوز أن يؤكل الرخم ولا البغاث

(125) ابن عبد البر. التمهيد. I، ص 155.

(126) ابن عابدين. حاشية ردّ المحتار. ص 304.

(127) الكاساني. بدائع الصنائع. V، ص 394.

(128) الشافعي. الأم. I، ص ص 242، 244، 248، 249.

ولا الصقور ولا الصواند من الطائر كلّ مثل الشواهين والبزاة والبواشق،<sup>(129)</sup> فهذه داخلة «في معنى ما لا تأكل العرب»<sup>(130)</sup>.

أما الخنايلة فيحرّمون كلّ ذي ناب من السباع وهي عندهم، التي تضرب بأنيابها الشيء وتفترس، وهي «كلّ ذي ناب قويّ من السباع يعدو به ويكسر»<sup>(131)</sup>. ولا نجد الاكتفاء بهذا المقياس في تصنيف السباع إلى محرّمة ومباحة، فقد «سئل أحمد عن ابن آوى وابن عرس، فيّين أنّها لا تدخل في عموم النهي لأنّها من السباع تنهش بأنيابها فحسب بل، إنّها مستخبثة غير مستطابة، فإن ابن آوى يشبه الكلب ورائحته كريهة يدخل في الخبائث»<sup>(132)</sup>. فلا يستند الخنايلة في تصنيفهم للسباع المحرّمة والمباحة إلى ثنائية الاعتداء وعدم الاعتداء على الغير فحسب بل أيضا إلى ثنائية خبيث، طيّب وتبدو هنا عامّة وذوقية، وإلى قياس ابن آوى على الكلب في السنّة وهو قياس يكشف عن هاجس تصنيفيّ للحيوان حسب النوع.

ولا بدّ أن نشير إلى اختلاف الروايات عن أحمد بن حنبل في الثعلب وستور البرّ، وأنّ للشافعي في السنور وجهين<sup>(133)</sup>. وحرّم الخنايلة، ماله مخلب كالعقاب والبازي والصقر والشاهين والباشق والحدأة والبومة وأشباهها،<sup>(134)</sup> ومن السباع «ما يأكل الجيف كالنسور والرخم وغراب البين [...] والأبقع»<sup>(135)</sup>.

(129) م. ن. ص 231.

(130) م. ن. ص 250. انظر التفصيل في الطير في الكاساني. بدائع الصنائع، V. ص 39

(131) ابن قدامة، المغني، VIII. ص 587

(132) م. ن. ص 588

(133) م. ن. ص 590.

(134) م. ن. ص. ن.

(135) م. ن. ص. ن.

أما ابن حزم فحرّم السباع من ذوات الأربع ولا يؤكل عنده الكلب والهرّ والشعلب فهي ذات ناب ولا شيء من ذوات الخالب، وهي التي تصيد بمخالبها، ولا الحداء ولا الغراب واستثنى الضباع من ذات الأربع<sup>(136)</sup>. وحرّمت الشيعة الكلب والهرّ والأسد والنمر والفهد والشعلب والضبع وابن آوى والذئب وكلّ ذي مخلب من الطير<sup>(137)</sup> ومن بين ما ورد من تعليل، أكلها الجيف ولحوم الناس والعذرة،<sup>(138)</sup>.

نحتفظ بما تقدّم باختلاف بين المالكية المبيحة ذا المخلب من الطير والأحناف والشافعية والحنابلة والظاهرية والشيعة المحرّمة لهذا النوع من الحيوان. ويعود الاختلاف إلى نفي المالكية وجود نصّ في ذلك وإثبات المذاهب الأخرى له، وإلى اضطراب المالكية في تحديدها للسباع ومحاولة المذاهب الأخرى التقيد بتصنيفية تضع فيها ذا المخلب وذا الناب في مقولة واحدة يقابلها ما ليس له ناب ومخلب يعدوان بهما. أما الاختلاف الثاني فهو في جنس السباع المحرّمة. بينما تتفق المذاهب في بعضها تختلف في الضبع والشعلب والدبّ والهرّ وابن آوى مثلاً. فتبيح الشافعية والحنابلة والظاهرية الضبع والشافعية وبعض المالكية ورواية عن الحنابلة الشعلب والمالكية والحنابلة الدبّ وفريق من المالكية وابن حزم لحم الفيل وبعض المالكية وفريق من الشافعية ورواية عن الحنابلة ابن آوى<sup>(139)</sup>.

(136) ابن حزم. المحلى VII. ص 400 - 403.

(137) الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXIV. ص 115.

(138) م. ن. ص. ن.

(139) أبو سريح محمد عبد الهادي. أحكام الأطعمة والذبائح. ص 35 - 44.



ولو اكتفيننا بمثل اختلف فيه هو الضبع لرأينا تعليل المبيحين متعددا فهم يستدلون في إباحته بما روي عن ابن جريح (ت 150 هـ) <sup>(140)</sup> وعن جابر <sup>(141)</sup> في موقف الرسول منه وبأكل السلف له، فقد كان سعد بن أبي وقاص يأكل الضباع <sup>(142)</sup>. وكان علي بن أبي طالب لا يرى بأكل الضباع بأسا <sup>(143)</sup>. وكانت توضع على مائدة ابن عباس ويعتبرها أبو هريرة «نعجة من الغنم»، وكانت عند عطاء (ت 114 هـ) أحب إليه من كبش <sup>(144)</sup>.

وأورد الشافعي أن لحوم الضباع كانت تباع بمكة بين الصفا والمروة. ولا خلاف بين المسلمين وقتئذ في الموقف منها. وكانت صيدا في الحرم لم يحرم القرآن قتلها. كما علل مبيحوالضبع باستطابة العرب لها وإباحة ما تستطيعه بما لم ينص فيه خبر وتحريم <sup>(145)</sup>.

إن الضبع لا تأكل إلا اللحم <sup>(146)</sup> وهي مولعة بالجيفة <sup>(147)</sup> ونبش القبور. لكثرة شهوتها للحوم بني آدم ومتى رأت إنسانا نائما حفرت تحت رأسه

(140) «عن ابن جريح قال، أخبرني عبد الله بن عبيد بن عمير أن عبد الرحمن بن أبي عمار أخبره قال، سألت جابر بن عبد الله عن الضبع أكلها؟ قال، نعم قلت، أصيد هي؟ قال نعم قلت، سمعت ذلك من نبي الله صلى الله عليه وسلم ؟ قال نعم.. ابن حزم، المحلى، VII، ص 401 - 402، ابن عبد البر التمهيد، I، ص 153 - 154

(141) «عن جابر قال، جعل رسول الله صلى الله عليه وسلم الضبع من الصيد وجعل فيه إذا أصابه الحرم كبشاً، م. ن. ص 153

(142) ابن حزم، المحلى، VII، ص 402

(143) م. ن. ص. ن.

(144) م. ن. ص. ن.

(145) الشافعي، الأم، I، ص 249.

(146) الجاحظ، الحيوان، VII، ص 146.

(147) م. ن. V، ص 321.

وأخذت بحلقه فتقتله وتشرب من دمه وهي فاسقة.<sup>(148)</sup> تضرب العرب بها المثل في الفساد إذا وقعت في الغنم عاثت ولم تكتف بما يكتفي به الذئب.<sup>(149)</sup> توقرت صفات السبع العادي الذي يقتل الإنسان ويؤذيه في الضيع ورغم أكلها اللحم والجيفة التي يخشى أن تنتقل عدواها إلى الإنسان ورغم نعتها بالفسق، والفسق مرتبط بالهلاك والخبث والفساد<sup>(150)</sup>، أباحتها جلّ المذاهب رغم أنها حرّمت حيوانات أخرى ذات ناب لا تقوى به على الإنسان قوة الضيع ولا تضره ضررها. ولا يبدو الناب الذي يرمز إلى التوحش والافتراس عاملاً وحيداً في الموقف من السباع. بل قد تجتمع عوامل شتى تدفع إلى تنجيس حيوان وتحريمه. فالكلب ذو ناب مثل الضيع. إنه يكون أهلياً ولا يكون وحشياً [و] ليس يتوحش منه إلاّ الكلب الكلب.<sup>(151)</sup> وهو لا سبع ولا بهيمة حتى أنه من الخلق المركّب لأنه لو تمّ له طباع السبعية ما ألف الناس ولو تمّ له طباع البهيمية ما أكل الحيوان.<sup>(152)</sup> وهو حيوان شيطانيّ حامل للشرّ يشوّش الفكر ويروّعه، يتعوّد من نباحه التعوّد من نهيق الخمار ويشير سواده البهيم والنكتان على عينيه إلى كائن من الجحيم. إنه من الجنّ تمسخ فيه الأم فترفض الملائكة مرافقة صاحبه ودخول بيت يكون فيه. وهو هذا السفیه الطمّاع اللّينم النذل الجبان القبيح العدوّ الكافر. يدلّ لهيئته على التعب والعياء ويشير قيؤه إلى التقذّر والنق. يأكل العذرة ولحوم الناس ويشغّر ببوله<sup>(153)</sup>. ولكنّ الكلب حيوان

(148) الدميري. حياة الحيوان. I، ص 575

(149) م. ن. ص. ن.

(150) ابن منظور. لسان العرب. مادة فسق.

(151) الجاحظ. الحيوان. VI، ص 23.

(152) الدميري. حياة الحيوان. II، 225.

(153) الجاحظ. الحيوان. I ص 193، 222، 224، 227، 292، الدميري. حياة الحيوان II،

ص 231، 260، 264، 267.

اليف وفيّ يقيم بين الناس يؤذّبونه فيقبل التأديب ويعلمونه فيتلقّن التعليم. يكون وسيلة الإنسان في صيده وحارسا لقطعائه وزرعه وحاميا لمأواه وحرمة وهاديا لضيوفه<sup>(154)</sup>. يشبه باطنه باطن الإنسان<sup>(155)</sup> ويدلّ على صفاته وأخلاقه ويعبّر عن حاجة الإنسان إليه كحاجته إلى أخيه الإنسان<sup>(156)</sup>. والكلب ذو شأن عظيم<sup>(157)</sup> كان في الشرق القديم الأها للجحيم حارسا في مملكة الموتى وكان قربانا لألهة الزواج والولادة ترتبط شعائره بالخصب والتجدّد والبعث<sup>(158)</sup> فيقترن بالمقدّس ويحدّث بقدره ربّة الإسلام على الخلق والموت والبعث<sup>(159)</sup> كما كانت تحدّث بقدامته الأسماء<sup>(160)</sup>. ولا يستبعد أن يعود تنجيّسه إلى ارتباطه بالشعائر الوثنيّة إذ يدلّ على عابد الوثن ويدنّس المقدّس ولا يقدّم له ما هو طاهر ينجّسه<sup>(161)</sup>.

لم يأت في الضبع نصّ ينجّسه ويحرّمه في حين أنّ الكلب نجس. أمر الرسول بقتله في الحرم<sup>(162)</sup> وأجمع الفقهاء على تحريم أكله<sup>(163)</sup>

(154) الجاحظ، الحيوان، VI، ص 316، الأدميري، حياة الحيوان، II، ص 266.

(155) الجاحظ، الحيوان، I، ص 215.

(156) الكلب في كلّ الثقافات رفيق الإنسان.

(157) انظر ما جاء في وحيد السعفي، العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، عن كلب أهل الكهف، ص ص 499 - 504.

(158) J. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, pp. 395-397

(159) وحيد السعفي، العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، ص 502.

(160) انظر قدامة الكلب وعلاقته بالأسماء في فلسطين وسوريا وبلاد العرب وارتباط تحريمه بهذه القداسة في : P. Grapin de crapon, *Le coran: aux sources de la parole oraculaire*, pp. 112-113

(161) انظر : chien، في *Dictionnaire de la Bible*, I, p. 702

(162) ابن حزم، المحلى، VII، ص 400.

(163) م، ن، ص، ز.

وأتفقوا على تطهير الإناء من سؤره<sup>(164)</sup> وكان الضبع حيوانا تصطاده العرب وتأكله في حين أنه لم يكن يأكل الكلاب إلا قوم من العرب<sup>(165)</sup> لا نعرف عن عاداتهم وعن طقوسهم شيئا. ولا ندري أكان أكلهم الكلاب طقسياً أم يومياً. وهل كان ما جاء في التراث عنه حقيقة أم كذبا. وكان الضبع حيوانا وحشياً يقترب من الثقافة ليعود بعد قضاء حاجته إلى عالمه بيد أن الكلب حيوان دجنه الإنسان وأخضعه لنماذج الثقافة قاطعا صلته بالتوحش ولكنه في اللاوعي بقي متوحشا وحين يصيبه الكلب يمحض في العنف حتى يقضي على الإنسان قضاء<sup>(166)</sup>. ولا شيء في الضبع يدل على ثنائية ضدية فهو دنيوي يرتبط بالعالم المرئي في حين يقترب الكلب بالديوي والمقدس والعالم اللامرئي فلا يقدر المسلم على تصنيفه فيقلقه ذلك العجز. ولكنه يجعله في متخيله عدوا للضبع فيأكل نقيضه<sup>(167)</sup>. ويجعل الضبع نظيرا للنجعة والكبش فيردّها في متخيله إلى عالمه.

ولئن حرّم الفقهاء الكلب واستجابت الشعوب الإسلامية لهذا التحريم فإنّ التراث نقل لنا أكل هذا الحيوان في الغرب الإسلامي<sup>(168)</sup> ووجدنا في دائرة المعارف البربرية أنّ أكل الكلاب في افريقية سلوك سابق لقدوم الفينيقيين. ومن سكّان جنوب المغرب الأقصى القديم من كان يحمل اسم

(164) م. ن. I. ص 152.

(165) ابن عبد البر، التمهيد، I. ص 157؛ الجاحظ، الحيوان، I. ص 267.

(166) انظر ما يتصل بتدجين الكلب وأنسته وغريم أكله وإباحته ورموزه ومنزلته في بعض

الثقافات في : E. Copet-Rougier, "Le jeu de l'entre deux Le chien chez Makako"

in *L'Homme*, 108 1988, pp. 108-121; J. Milliet "Manger du chien? c'est bon pour les sauvages?" in *L'Homme*, 136, 1995, pp. 75-94

(167) بين الضبع والكلب عداوة، القزويني، عجائب المخلوقات، ص 348.

(168) البكري، II. ص 836، المقدسي، أحسن التقاسيم، ص 201.

الكلب ويأكل لحمه<sup>(169)</sup> وذكر لويكي (Lewicki) أنّ هذه العادة ذات طبيعة دينية سحرية وأنها من الرواسب البربرية<sup>(170)</sup>. وجاء في مقال ميللي (Milliet) أنّها من الرواسب الأفريقية فقد كانت شعوب المنطقة الصحراوية تأكله<sup>(171)</sup>. نستنتج من نصوص المسالك والممالك وما أطلعنا عليه من دراسات أنّ الكلب الذي يؤكل يعامل معاملة خاصة تنقله من حالة يؤدي فيها وظائف اجتماعية إلى حالة يربى فيها للغذاء إذ يعزل في البساتين أو المنازل ويهتم بتغذيته وتسمينه. فيعامل معاملة الجلالة التي تطهر والأنعام والطيور التي تربي وتسمّن. فليس كل كلب يؤكل بل كلب معين يظهر<sup>(172)</sup>. ولعلّ هذا السلوك في بلاد الغرب الإسلامي. مرتبط بمعتقدات سحرية وطقوس تدريبية<sup>(173)</sup> نجعلها إذ غابت غياب الحياة اليومية التي لم ينقلها التراث. ولكن أهمية النصوص التي وصلتنا ووصفت أكل الكلاب وصفا عاماّ سريعا تكمن في دفعنا على الإحساس بالزمن الطويل المدى وثبات سلوك لم يؤثر فيه الفقه.

إنه لمن البديهي أن يقلق التوحش والافتراس وعداوة السباع الإنسان فتبهره قوتها وتشعره بضعف غرائزه وهشاشة جسمه وتخيله على العنف والخطر المحقق به وتثير رفضه لحيوانيته وتوحشه وتوقه إلى صيدها والقضاء عليها وتبعث فيه الشعور بالاختلاف عنها فيرفض أكلها تعبيرا عن مغاييرته لها وبناء لذاته إنسانا. ولا يختلف المسلم عن غيره من أبناء

Encyclopédie Berbère, art "Cynophagie", XIV, pp. 2161-2164 (169)

T. Lewicki "Le monde berbère vu par les écrivains arabes du Moyen-Âge, p. 35 (170)

J. Milliet "Manger du chien? C'est bon pour les sauvages" in *l'Homme*, 136, oct- (171)  
déc 1995 p. 84

(172) م. ن. ص 88.

(173) يؤكل الكلب لتسمين النساء قبل الزواج فيرتبط بالإخصاب ويطعم الذكور في الطقوس

التدريبية. م. ن. ص 84

جنسه في موقفه من السباع التي تشير المدونة الفقهية إلى عداوتها وضراوتها وتصنفها حسب قوة نابها وقدرتها على الافتراس. ولكن أكل المسلم لبعض السباع مما ألف صيده كالثعلب والضبع وغيرهما يحيل رمزياً على عدم القطع مع التوحش قطعاً إذ يحتاج الإنسان إلى أن يشعر بالحيوانية ليبني ذاته المغيرة.

إنّ المبدأ التصنيفي لأنواع المحرمة والمباحة أكلها داخل السباع لا يدلّ على تقيّد الفقهاء به فقد أثر الواقع الماديّ ومنزلة الحيوان الرمزية في إباحة أنواع وتحريم أخرى. ويتداخل التصنيف النظريّ القائم على مبدأ ماديّ مع عناصر أخرى هي : طيب اللحم وكرمه وألفة الحيوان وغرابتة وتوحشه وأهليته ودينويته وعلاقته بالمدنس أو المقدس. واجتمعت كلّ هذه العناصر لتؤلّف مبدأ تصنيفياً واحداً هو الحلال والحرام يستند الفقيه لاستنباط حكميهما إلى النصّ فيتقيّد به ويتعد عنه مخصّصاً الإطلاق الذي جاء فيه جامعاً بين النظر والنظير بالقياس أو رافضاً الجمع.

شكّلت ثنائية الخبيث والطيب المبدأ العام الذي يرجع إليه الفقيه عند غياب النصّ. فقد ذهب الشافعي والحنابلة إلى أنّ الحيوان الذي لا نصّ فيه من كتاب أو سنة ولا إجماع على تحريمه ولا جاء فيه أمر بالقتل أو نهى عن ذلك وكانت العرب تألفه وتستطيعه حلال. وما كانت تستخبثه حرام. وتعليلهم أنّ القرآن نزل في العرب وخاطبهم بلغتهم وكذلك السنة كانت خطاباً يتنزّل في أعرافهم وتقاليدهم. وقيّد الذوق العربيّ بذوق أهل اليسار من أكثر المتحضّرين عند الشافعي. وأهل الحجاز والأمصار عند ابن حنبل. واقصي ذوق المعوزين من أهل البادية وأهل الضرورة. وإنّ جهل حيوان ولم يكن له اسم عند العرب ردّ إلى ما شابهه في الصورة

أو الطبع أو الطعم في اللحم وإن تساوى الشبيهان أو فقد الشبه أبيح الحيوان<sup>(174)</sup>.

نستنتج ممّا تقدّم أنّ تصنيف الفقهاء الحيوان إلى حبيث يحرم أكله وطيب مباح، يستند إلى ثلاثة مبادئ عرقي (عربي / غير عربي) وجغرافي (محضر / بدواة) وطبقي (أهل يسار / أهل ضرورة). فكما كانت العربية لغة جامعة للمسلمين وكان الدين عنصرا موحدًا ناحيًا لهوية شعوب كثيرة غدا ذوق العرب عندهؤلاء الفقهاء الذوق الحاكم للحلال والحرام الملزم للأمة. يردّ سلوك الشعوب التي تكونها إلى نموذج تأسيسي واحد يصبغه الفقهاء بصبغة القداسة. ولئن اقترن الخبيث في القرآن بالحرام والطيب بالحلال فإنّ عمومهما جعلهما في العقل الفقهي الجانح الى التخصيص وتصنيف كل حيوان ألف الناس أكله أو لم يألفوه. مفهومين فضفاضين يتسعان لما لم يرد فيه نصّ.

ولانستبعد اتفاق المالكية والشافعية والحنابلة في إباحة بعض السباع والهوام التي كانت العرب تأكلها، فقد تأثر فقههم بنموذج المدينة ومدرستها. ولئن اختلف الفقه الحنفي الذي ظهر في العراق والكوفة عن المذاهب الفقهية الأخرى في بعض المنطلقات النظرية التي يستند إليها في استنباط الأحكام الشرعية فيجمع قياسا كلّ السباع يحرمها والحشرات والهوام فإنه يعبر في بعض أحكامه عن ذوق حضري مختلف عن ذوق العرب ولا يتحرّج في تعليل أحكامه بما تستخبثه الطبائع. فلئن وجد فقهاء الحنفية في السنة ما به يعلّون تحريم الضبّ ونظروا إليه في إطار تحريم كلّ الحشرات وهوام الأرض فإنهم اعتبروه مثلها من الخبائث التي

(174) الشافعي، الأم، I ص 244 - 247، 248، وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، III، ص 513 - 514.

تستبعدهما الطباع السليمة. وإننا لنجد في هذا الموقف تصنيفاً للطباع إلى سليمة وغير سليمة يعبر عن حكم ذاتي ذوقي.

إن الضبّ حيوان يعيش في البلاد الحارة ويكثر في جزيرة العرب<sup>(175)</sup> ألف الناس أكله واستطابوا لحمه وجرى على ألسنتهم فوصفوا شكله وأفعاله وممكنه وعمره ودماءه وصيده وأكله<sup>(176)</sup>. وقد عيّرت العرب بأكل الضباب، فافتخرت بذلك انتصاراً لهويتها وبدאותها<sup>(177)</sup>. فهل يكون لرقّة التحضر في العراق أثر في توجيه ذوق الفقهاء المستخبثين الضباب وإلى أي مدى يمكن أن نعزل استنباط أحكام الطعام عن الثقافة التي تبلور فيها الفقه وهي ثقافة ظهر فيها صراع بين العرب وغير العرب وبرزت فيها مقولة ما أكلته العرب فهو طيب حلال وما لم تأكله فهو خبيث حرام ؟

---

(175) انظر ضبّ في الموسوعة في علوم الطبيعة، I، ص 71-72. L. Kopf, art "Dabb", in *E.I.*, pp. 71-72.

(176) انظر أحمد الشرقاوي إقبال، ما جاء في الضبّ عن العرب.

(177) وما جمعه أحمد الشرقاوي إقبال من أبيات في التعبير بأكل الضبّ وفي استطابته. ص 44 - 49، 54 - 56.



## خاتمة الباب الأول

يقوم النسق الغذائي في التراث الديني على نواة قرآنية تحرم لحم الخنزير والدم والميتة والذبائح والقرايين الوثنية. ويقترن بهذه النواة وصف الخمر بالرجس والمشركين بالنجس وعبيدة الأوثان بالكفر وقد قاد هذا الوصف المفسرين والفقهاء إلى تحريم الشراب المسكر وطعام الوثني والمجوسي والمرتد. وتضبط هذه النواة سلوكين متقابلين، سلوك الاختيار يدعى المسلم إلى الامتناع فيه عن هذه الأغذية وسلوك الاضطرار الذي يبطل فيه الحرام<sup>(1)</sup>. وقابلت هذه النواة أخرى تجعل كل ما لم يذكر تحريمه في القرآن حلالا<sup>(2)</sup> وتفصل هذا الحلال فيكون أنعاما وصيد برّ وبحر وطعام أهل الكتاب فتجذر المسلمون فيما ألفوه من غذاء وفي ثقافة تتعايش فيها الأديان الكتابية. وتكوّن من النواتين بنية غذائية قرآنية يتقابل فيها الحلال والحرام والطيب والخبيث والطاهر والنجس والنافع والضار.

وتصل بعض المحرمات القرآنية المسلمين بالساميين وتجذرهم في ثقافة الشرق الأدنى القديم. وتحافظ على بعض ما كانت العرب تمتنع عنه فتوصل الإسلام في بيئة عربية، ويعتبر بعضها عما حرّمته فئة قليلة يختلف دينها عن ديانة بقية العرب وينبئ بالعود إلى ديانة إبراهيم. بل إلى

(1) «فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ. الأنعام 6 / 145.

(2) «قُلْ لَا أُجِدُ فِي مَا أُوْحِي إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مُسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَنْزِيرٍ. الأنعام 145/6

آدم الذي حرّم أكل الدم ولحم الخنزير وكل حيوان لم يذكر<sup>(3)</sup>. وإذا كانت كلّ ديانة تنطلق من السائد تحافظ على بعض منه فقد تطمح إلى أن تكون مختلفة مغيرة للموجود<sup>(4)</sup>. فقد أبطل القرآن من الأغذية ما له صلة بتقديس الحصب والتجدّد. وألغى جلّ المحرّمات التوراتية ودّس خمره عيسى المقدّسة.

لقد كانت المحرّمات اليهودية والطقوس التوراتية تميّز شعب الله المختار. عن بقية الشعوب وتفرّزه من بين الأمم. وأرادت المسيحية بإباحتها ما حرّم في العهد القديم ألا تميّز بين الكائنات المتساوية أمام الربّ وطمحت إلى أن تكون ديانة إنسانية<sup>(5)</sup>. ومائل الإسلام المسيحية فتوجّه إلى كلّ الشعوب والأمم ناهلاً من نماذج سابقة غير قاطع مع ديانتين يكملهما متميّزا عنهما في الآن نفسه.

إنّ المحرّمات في التراث الدينيّ تفوق ما جاء في القرآن فقد تعامل العلماء مع هذا النصّ تعاملًا تأويليًا وبحثوا في السّنة عن توضيح وبيان وزيادة على ما يوجد في الكتاب<sup>(6)</sup>. والتجّؤوا إلى الحديث لكي يقتنوا عن طريقه وبواسطته ما يستونه من أحكام. وأضحت كل كلمات الرسول مقدّسة لا يفكر الفقيه في تعارضها وتناقضها ولا في روايتها من

(3) انظر تعليق ش - بلاّ (Ch. Pellat) على اسم آدم في الفهرس الذي جعله لكتاب التبريع والتدوير للجاحظ. فقد أشار إلى أنّ التخيل الإسلامي أرجع هذه المحرّمات إلى آدم. ص ص 2 - 3.

(4) C. Castoriadis, *L'institution imaginaire de la société*, pp. 196-292.

(5) F. Sigaut, "Le monothéisme et les animaux" in *Des bêtes et des hommes*, p 271.

(6) بيّن عبد المجيد الشرفي أنّ النصّ عند الفقهاء ليس القرآن مدوّناً في الصحف فقط بل هو كذلك الحديث النبويّ الذي ليست له وظيفة البيان والتوضيح فحسب بل يبيّن آخر وهو زيادة على حكم الكتاب. تحديث الفكر الديني. ص 1.

(7) م. ن. ص ص 14 - 15.

جيل الصحابة ولا في ظروف قولها ونقلها وتدوينها<sup>(8)</sup>. ولقد استند الفقهاء إلى سلطة الإجماع ليلزموا المسلمين بأحكام الطعام والشرب التي استنبطوها فاتخذت هذه الأحكام صبغة تقديسية تنهل من قداسة السلف وتلزم المسلم في يومه فلا يكون سلوكه في شربه وطعامه خارجا عن الامتثال لأحكام بشرية مصطبغة بصبغة القداسة التي تضمن الانضباط.

أصبح الغذاء في الفقه الإسلامي موضوع تفكير وأنتج معرفة تعبّر عن تصوّر للمسلم والعالم الذي يتحرّك فيه. وعن تمثّل لسلوكه في بيعه الغذاء وهبته وعطائه والتقرب به والتكفير به عن الخطأ وأكله والتطهّر منه، منظّمًا حياة الجسد الذي يقصد حفظه والمجتمع الذي يرجى انسجامه والنفس التي تطلب طهارتها.

وآلت رغبة الفقهاء في إخضاع ما في العالم المحسوس إلى أحكام الحلال والحرام إلى التنظير الذي لم يكن خاليا من الاضطراب. فالباحث مثلا عن تصنيفية حيوانية تكوّن نسقا غذائيا فرعيا متكاملا منسجما يبقى متعطّشا إلى مقولات واضحة اعتمدها الفقهاء في تفكيرهم. فلا يقوم تصنيف الحيوان الحرام والحيوان الحلال على ثنائية عاشب / لاحم. ولن كانت الأنعام حلالا فمن الدواب العاشبة ما هو محرّم أو مكروه. ولا يستند التصنيف إلى ثنائية أهليّ / وحشيّ. فليس كلّ ما هو أهليّ يؤكل وليس كلّ ما هو وحشيّ يحرم بل يؤكل من الوحشيّ الصيد. ولا يعود التصنيف إلى علاقة البعد والقرب التي تربط الإنسان بالحيوان فيأكل ما يعيش في فضائه وينتهي عما وجد في أفضية بعيدة. ولا يقوم على ثنائية غذاء / ركوب فيؤكل ما يربّى للغذاء ويمتنع عما يربّى للركوب. إذ

(8) انظر هذه الاشكالية في: عبد الحميد الشرفي، الاسلام بين الرسالة والتاريخ، ص 176 -

تؤكل الإبل ولها أكثر من وظيفة. وتباح الخيل وهي حيوان للركوب ولا يستند التصنيف إلى النوع، فداخل كل نوع من الأنواع نجد الحلال والحرام، فالأنعام حلال والجلالة منها حرام أو مكروهة والدواب (Equidés) حلال وحرام. ومن السباع والطيور والهوام والحشرات وصيد البحر وطعامه ما هو حلال وحرام.

ولا يقوم التصنيف كذلك على ثنائية مؤذ / غير مؤذ، فمن المؤذي ما يؤكل ولا يدنس الطعام يقع فيه. ومن غير المؤذي ما لا يؤكل. ولا يمثل المسخ عاملاً ثابتاً في تدنيس الحيوان وتحريمه. فمن المسوخ ما يحرم مثل الخنزير والقرود. ومنها ما لا يحرم مثل الأرنب والنعامة، ولم يحرم كل المسوخ غير الشيعة<sup>(9)</sup>.

ولا يستند الفقه إلى مقولات رمزية بيّنة كأن يحرم ما يرمز إلى العالم السماوي النوراني المقدس ويباح ما يرمز إلى العالم الأرضي الدنيوي أو العكس. فالكواسر سماوية وهي محرمة في أغلب المذاهب وجلّ الهوام والحشرات أرضية وهي حلال وحرام.

ولعلّ الاضطراب في تصنيف الحيوان يعود إلى أنّ الفقهاء ليسوا من علماء الطبيعة ولا من أهل المعرفة بالحيوان. كما أنّ رغبتهم في التصنيف

---

(9) لا يجوز أكل شيء من المسوخ وهي الخنزير والكلب والغيل والذب والفأرة والأرنب والضب والطاووس والنعامة والدعوس والجري والسرطان والسلحفاة والوطواط والبقعة والتعلب والذب واليربوع والقنفذ، ابن بابويه، من لا يحضره الفقيه، III، ص 219.

حسب النوع تداخلت مع تقييدهم بالنص فيما جاء فيه نص<sup>(10)</sup> ومع  
رواسب قديمة تحكم الموقف من هذا الحيوان أو ذاك.

لم نجد في المدونة الفقهية إذن ثنائية ضدية للحرام والحلال غير  
الخبث والطيب وقد تقابل الخبث والطيب وتداخلتا حيناً آخر ليكون الخبث  
طيباً والطيب خبيثاً. كما أن الطيب يخبث بالنجاسة والخبث يطيب إذا زال  
عنه خبثه. مثل الخمر التي تتحلل. وقد يغيب الخبث أصلاً إذا ما تعلّق  
الأمر بحفظ النفس. وتقوم ثنائية الخبث والطيب على مقولات تصنيفية  
مختلفة منها النص. أمّا ما لم يرد فيه نص فتداخلت في أحكامه مقولات  
العرق والبيئة والطبقة والذوق ونوع المعرفة (عقلية / نقلية). وكانت  
الأحكام في كثير من الأحيان مجردة تنظير لا علاقة له بواقع الناس الذين  
كانوا يأكلون حيوانات محدودة يربونها أو يصطادونها ولم يكونوا في  
حال خصاصتهم وجوعهم متأثرين بالفقه.

وجدير أن نذكر أن الاتفاق والاختلاف ثنائية تحكم المدونة الفقهية.  
ويعود الاختلاف خاصة إلى منهج استنباط الأحكام. فقد تعددت آليات  
قراءة النص واختلف الموقف من الأحاديث والقياس وتعددت القواعد  
الأصولية المعتمدة في الفروع<sup>(11)</sup>. ويدلّ اختلاف الفقهاء على نسبية  
الأحكام وبشريتها. وكان الإجماع في أحكام الطعام والشراب والذبائح  
مساهماً في توحيد سلوك المسلمين إذ يدمجهم في قواعد واحدة تحدّد

(10) انظر مثلاً قول ابن عبد البر في الضيع، والضيع سيج لا يختلف في ذلك. فلما أجاز  
رسول الله وأصحابه أكلها. علمنا أن نهيه عن كل ذي ناب من السباع ليس من جنس ما  
أباحه وإنما هو نوع آخر والله أعلم. التمهيد، 1، ص 154.

(11) يكفي أن ننظر إلى كتاب بداية المجتهد في فقه الخلاف حتى نلتزم اختلاف الفقهاء في  
استنباط أحكام الطعام والشراب. 1، ص ص 467، 479.

هويتهم. فالاتفاق مثلا على طريقة ذكاة الحيوان يمثل طقسا إجماعيا (Un rite consensuel) <sup>(12)</sup> يربط المسلمين في مجموعة واحدة متميزة عن غيرها ويجذرها في فضاء هو دار الإسلام ويعطيها بعدا تاريخيا طويل المدى <sup>(13)</sup>.

وكان الاختلاف بين الفقهاء في أحكام الطعام والشراب عاملا من عوامل تعدد مظاهر السلوك الغذائي. يميز المجموعات داخل الإسلام مذهبيًا. فالشيعي لا يأكل كل أنواع السمك وذباح أهل الكتاب، والمالكي في المغرب يأكل الحلزون <sup>(14)</sup> الذي يمتنع عنه الظاهري امتناعه عن هوام الأرض وحشراتنا. والحنفي يبيع الخيل والنيذ ولا يأكل الضب. والشافعي والحنبلي يأكلان الضبع والثعلب. ولكن هذا الاختلاف المحدد لانتماء المذهبي لا يمس بما يعتبر أساسيًا محددًا لهوية الأمة.

إن الفقيه لا يحضر في نصوصه ذاتا معرفية تفكر في العالم والإنسان والمجتمع فحسب بل يبدو ذاتا سلطوية تؤدي دورا انضباطيًا فتكون غاية العلم العمل به. ولا يلزم هذا العلم السذات الفرد في سلوكها اليومي وفي علاقتها بجسد تدمج فيه الغذاء الحلال بل ينظم الفقه العلاقات الاجتماعية التي يكون فيها الغذاء سلعة تعرض وتباع ويمد مجتمع القانون (La société de droit) بالقواعد التي يخضع لها صانعو الأغذية وبائعوها والعقوبات الشرعية المقدرة وشتى أنواع التعزير

B. Benstein, H. L. et Elvin. R. Peters, "Les rites dans l'éducation" in *Le* (12) *comportement rituel chez l'homme et l'enfant*, p 277.

Les rites consensuels "donnent à une collectivité sa continuité dans le temps et (13) l'espace. Ils recréent le passé dans le présent et le projettent dans l'avenir" *ibid*.

(14) مالك بن انس. المدونة الكبرى. 11. ص 64.

من توبيخ وزجر وحبس وضرب وتكسير أوعية وحرق حوانيت<sup>(15)</sup> ويتحوّل الفقيه في المدينة الإسلامية إلى قاض مطبّق للحدود ومحتسب آمر بالمعروف ناه عن المنكر<sup>(16)</sup> مراقب للخبز وكيف يُصنع واللحم وكيف يُخلط والتمر وكيف يُعرض. مخضع كلّ حركة يومية إلى «ما حسنه الشرع، فلا مدخل للعقول في معرفة المعروف والمنكر إلا بكتاب الله عزّ وجلّ وسنة نبيّه صلى الله عليه وسلّم»<sup>(17)</sup> فلا يتمّ أكل إذن دون أن تراقب السلطة الدينية السياسية الأرض وما تنتج والسوق وما تعرض ودون أن تنهل من الرمز لإنتاج الطاعة. فيندرج «تحرّيم الخبائث [...] في باب النهي عن المنكر كما أنّ إحلال الطيبات يندرج في الأمر بالمعروف»<sup>(18)</sup>.

مجمل القول إنّ الخبيث الحرام والطيب الحلال مفاهيم حاكمة لفعل الأكل في الإسلام. فهذا الفعل الدينيّ لا يكون دون حضور المقدّس ودون التمييز بين النجس والطاهر<sup>(19)</sup>. وقد بدت النجاسة مظهراً لا عقلياً<sup>(20)</sup> وحدثاً ينتقل عن طريق العدوى وسلطة رمزية مخيفة يخشاه المسلم ويتّطهر منها متوسّلاً طقوساً تخفّف من حدّة قلقه<sup>(21)</sup>.

(15) انظر ابن تيمية، الحسبة في الإسلام، ص 493 - 527.

(16) يقول ابن بسّام، لما كانت الحسبة أمراً بمعروف ونهياً عن منكر وإصلاحاً بين الناس وجب أن يكون المحتسب فقيها عارفاً بأحكام الشريعة ليعلم ما يأمر به وينهى عنه، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، ص 319.

(17) م. ن. ص. ن.

(18) ابن تيمية، الحسبة في الإسلام، ص 533.

(19) النجاسة، مبدأ تصنيفي استعاريّ، يميّز بين النظام والفوضى والنافع والضارّ والحلال والحرام. M. Douglas, *De la souillure*, pp. 17, 27.

P. Ricoeur, *Philosophie de la volonté*, II, *La symbolique du mal*, p 32. (20)

J. Cazeneuve, *sociologie du rite*, p 44. (21)

وإذا كانت جلّ المحرمات في الإسلام حيوانية فقد لا يعني ذلك اختلاف المسلم عن غيره من البشر في موقفه من الحيوان. إذ أكل الحيوان إشكاليّ مقلق<sup>(22)</sup>. فلا ينظر الإنسان إلى نفسه باعتباره كلفة منفردة متميزة عما يحيط بها في العالم. إنّه يجد في المرأة الحيوان نضيرا يحيله على أكل نفسه فيتحد به رمزياً<sup>(23)</sup> ويحرّم ما يشير فيه حيوانيته وتوحّشه الأصليّ أو ما يشير إلى بعض أحواله وصفاته ممتنعاً عن الأنا المغاير محتاجاً إلى الطقس يزيل هذا الاتحاد الرمزيّ بين الأنا ونظيره<sup>(24)</sup>. وإذا كان المرء يقبل على الحيوانات التي يربّيها وكانت قطعانها في مرآته رمزا إلى مجتمعه<sup>(25)</sup> فإنّه لا يعرض عن النظر الذي يكون في الثقافة له مستعملاً استعمالاً غايته الغذاء. ولا يكون تمثّل حيوان الزاد (L'animal fournisseur) نفس تمثّل الحيوان الآخر لأنّ تصوّره مرتبط بالمعاش<sup>(26)</sup>.

إنّ المسلم إنسان دينيّ يشعر بغموض العالم الذي يعيش فيه وعجزه عن إدراكه كلّ الإدراك وقد بقيت النظرة الميثية السحرية للطبيعة وكنائنها والقوى الخفية التي تحرّكها عالقة به تحكم موقفه من الحيوان وأكله كما بيّنا ذلك في أمثلة حلّلناها. وقد نستنتج من هذه الأمثلة أنّ الحيوان الذي

G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p 308; Vander leeuw, *La religion* (22) dans son essence et ses manifestations, pp 66-67.

S. Bricha, "Le chasseur et le gibier" in *Des bêtes et des hommes*, pp 164, 173; J. G. (23) Frazer, *L'homme, Dieu et l'immortalité*, pp 64-65; Elot - Falck, *Les rites de la chasse*, p 29; F. Sigaut, "Le monothéisme et les animaux", in *Des bêtes et des hommes*, p 267.

S. Bricha, "Le chasseur et le gibier" in *Des bêtes et des hommes*, p. 174. (24)

أرجع René Girard إلى الصراع العائليّ (Le conflit mimétique) (25) *Des choses cachées depuis la fondation du monde*, pp. 28, 30.

J. P. Digard "Jalons pour une anthropologie: انظر علاقة الحيوان الأهلّي بالإنسان في: (25) de la domestication" in *l'Homme*, 108, p. 47.

(26) م. ن. ص 35، 37.



يقلق العقل التصنيفي الجانح إلى تنظيم الأشياء والكانات في نسق واضح<sup>(27)</sup> يرفض ويمتنع عنه الامتناع عن الخنزير والحمار والكلب. خاصة إذا ما كان هذا الحيوان مرتبطا بالمقدس والمدنس في الآن نفسه.

وإذا كان المسلمون امتنعوا عن حيوانات كثيرة استعرضها الفقهاء فإن تحريمها يفيد بدلالاتها على معان ولدت هذا الموقف منها<sup>(28)</sup>. ولكن هذه الدلالات تغيب عنا في جلّ الأحيان لأننا نجهل أمورا كثيرة عن الحياة اليومية الشرقية القديمة وعن الأبنية العقلية التي لم يصلنا منها إلا نزر قليل. ولعلّ بعض المحرمات الواردة في الفقه الإسلامي هي بما كان يمتنع عنه في مصر وسوريا والهند وفارس. فقد كان رجال الدين المصريون لا يأكلون كل أنواع السمك وذوي الخلب من الطير وذوات الأربع التي ليس لها قرون أو ظفرها مشقوق إلى أكثر من شقين. وذوات الحافر. كما أنّ قوانين مانو كانت تمنع الطائر اللحم وأنواعا من الطيور التي تعيش في المدن. وذوات الأربع التي ظفرها ليس مشقوقا، والخنزير الأهلي. وكان السوريون القدماء يمتنعون عن أنواع من السمك<sup>(29)</sup> ولا جدال في أنّ محرمات اليهود أثرت هي بدورها في الفقه الإسلامي.

يبدو أنّ التمثل الديني للغذاء مرتبط بمنزلة الطعام والشراب في الواقع فيكون طيبا ما يرمز إلى معاش الناس وقوتهم اليومي ويكون خبيثا ما يهدّد العيش ويرمز إلى العنف الذي لا يسيطر عليه الإنسان. كما أنّ الأديان السابقة والميثولوجيا القديمة تكرّرت نماذجها في ظلمات اللاوعي فعبرت عن تماثل الفكر الإنساني. فكان تمثل المسلمين لبعض الأغذية هو

(27) C. Lévi-Strauss, *La pensée sauvage*, p. 213.

(28) "Interdire certaines espèces n'est qu'un moyen parmi d'autres de les affirmer significatives", *ibid*, p. 134.

(29) انظر *Dictionnaire de la Bible, I, "Animaux impurs"*, pp. 612-622.

نفس تمثل كل فرد يحوي في ذاته ماضي الكون، ولما كان المسلم إنسانا أي كائنا ثقافيا، فإن لا عيش له ولا اجتماع دون قواعد تنظم حياة جسده، فانهدام القاعدة يذكر بغلبة الغريزة<sup>(30)</sup> والعود إلى الطبيعة والتوحش. فكل ما يهدد الإنسان في منزلته الثقافية وما لا يكون الإنسان قادرا على إخضاعه للثقافة، يقف منه موقفا مزدوجا، كما أن الثقافي الذي يرجعه، كاخمر، إلى حياة الطبيعة والغريزة لا يخلو من موقف متناقض يعبر عن تناقض الإنسان وازدواجه وحاجته إلى تحديد منزلته التي تكون بين الطبيعة وما فوق الطبيعة.

ولا بد أن نشير أخيرا إلى أن شجرة الهبوط أسست الحياة تأسيسا شفويا. فالشفوية تهيكّل الأنا في علاقته بالعالم ويكون إدماج الغذاء في البدن ابتلاعا له وتغيبا محولا يولد الذات<sup>(31)</sup>. ولما كان الأمر كذلك فإن فعل الأكل لا يخلو من خطر إذ يرتبط بالهبة التي تجعل الإنسان تابعا للوهاب وتدعوه إلى ردها<sup>(32)</sup>. فالله في القرآن هو الذي رزق الإنسان الخلال الطيب وأنبأ له ما في الأرض وجعل الحرث والأنعام وأخرج الحب والخضر والثمر والفاكهة فوهبه الحياة آمرا بإياه بالشكر والطاعة وجعل له الشيطان وسواسا يدعوه إلى المنوع ويغريه بالتمرد على الهبة وبالأكل يكون تابعا لله مجبرا على ردها. ولما كان فعل الأكل شوقا إلى الحياة<sup>(33)</sup> فإن التساؤل عن ماهية الطيبات والخبائث يكشف عن القلق من إدماج غذاء يمنع

C. Lévi-Strauss, *Les structures élémentaires de la parenté*, pp. 9-10. (30)

(31) انظر كيف يولد مبدأ الإدماج الذات في Le principe d'incorporation; C. Fichler, *Penser-manger*, pp. 8, 46; J. C. Sagne, *La loi du don*, 32-37.

(32) D.C. Sagne, *La loi du don*, pp 19-24.

(33) م.ن. ص 84.

من تحقّق اكتمال الحياة. ولما كان الشيطان في المتخيّل الإسلامي صاداً عن علاقة الهبة التي لا أكل في الهيام دونها فإنّ المسلم تمثّل كل غذاء بمنوع شيطانيّاً وتصور كلّ أكل يدمج دون تسمية تعبّر عن علاقة الهبة حراماً. فالكلام هو الذي يعبّر عن الشوق إلى الحياة<sup>(34)</sup> ويؤسّس فعل الأكل الذي بدا فعلاً رمزيّاً متخيلاً. تؤدّي فيه المحرّمات دوراً نفسياً. أليس الشعور بطاعة الأب والامتناع عمّا منع مولداً للشعور بالأمان ؟

---

(34) م. ن. ص 55 - 56.



## الباب الثاني

النبيء والمطبوخ

في الطبيعة والثقافة



*«Nicomède, roi de Bithynie, avait envie d'anchois, loin de la mer. Son cuisinier lui en servit une imitation: une rave découpée en lamelles bouillies avec de l'huile, du sel, des grains de pavot noir. Et le roi dit «Du cuisinier au poète, pas de différence, pour l'un et l'autre c'est l'intelligence qui constitue leur art»*

**Athénée.**





## في الطبخ

يحدّد الحلال والحرام طبّيح الناس. فهم يتصرّفون في المسموح به دون الممنوع ويحوّلون ما يستخبثون من النيء إلى طيّب بالطهي ويخزنونه ويحفظونه قوتا حسب قواعد تحكمها الطهارة والنجاسة. ولن كان الدين محدّدا لما يؤكل وما لا يؤكل ولبعض طرق تحويل النيء فإنّ نمط العيش هو الذي يمدّ الناس بالأغذية التي يتصرّفون فيها. فهم يكثرون من أكل ما ينتجون وافرا ويلوّنونه تلويّنا يحكمه الواقع فيخلطون الدقيق واللبن أو الدقيق والتمر أو القمح والزيت أو السمك والأرز لوفرة هذه الأغذية في بيئتهم. ويجعلون في القدور من البقول والأعشاب والتوابل ما أنتجت أرضهم وباعت أسواقهم. ويختلف طبّيح الناس باختلاف الموقع الجغرافيّ (جبل أو ساحل بحر أو سهل أو واحة أو صحراء) ونمط العيش (حضر أو بدو، محيط أو مركز) وأسلوب الحياة (ترف أو فقر). وإذا كان نمط العيش محدّدا أساسيا للطبخ والذوق فإنّ تحوّله يؤدي إلى تحوّل عادات الناس الغذائية. كما أنّ ظهور مزاروعات جديدة وأغذية في الأسواق ما كانت مألوفة ولا متوقّرة قد يؤثّر في الطبخ. إذ سرعان ما تتبنّى المجموعات هذه الأغذية وتطوّعها لعاداتها. والجماعات حين تهاجر وتستقرّ بأرضين جديدة تحمل معها عاداتها وتحافظ عليها فتؤثّر في البلاد التي حلّت بها وتتأثّر هي الأخرى بالطبخ المحلي. وكثيرا ما يظهر طبّيح جديد من هذا التشاقف.

ولئن تشابهت الأغذية التي يأكلها الناس وتمثلت طرق الطبخ فإنّ كلّ ثقافة تعالج الأغذية بطريقة مخصوصة وتخضعها لقواعد أشبه ما تكون بقواعد النحو تتوارثها الأجيال كما تتوارث اللّغة وتحرص على ألاّ تخلّ بها فتؤثّر في جودة الطعام وتشوّه الذوق. وإذا كان طبّخ الناس اليوميّ بسيطاً بساطة كلامهم العاديّ فإنّ صناعة الطعام قد تخضع لقواعد معقّدة ومعرفة خصائص الأغذية والتوابل والأفاويه، وقدرة على التصرف فيها تصرفاً يخرج الطعام مخرجاً جديداً كما تخرج البلاغة الكلام مقدوداً حسناً.

وقد رأينا أن ندرس طبّخ العرب والمسلمين كما وصفه التراث، وخامرتنا ونحن نكتشفه أسئلة منها :

أ - ما هي الأغذية التي كانت متوفّرة في بلاد العرب وكيف كانوا يحولونها ؟ فهل كانت العرب أمّة جائعة متوحّشة تأكل ما هبّ ودبّ وتقبل على الميتة والدم ولا تعرف غير اللبن تشربه نينا والتمر تأكله ثمرا ولحوم الإبل تشويها وتقدها ؟

ب - ما هي الأغذية التي يضعها المسلمون في القدور وما هي القواعد التي يتّبعون في تحويل الطبيعة أطعمة وأشربة وموائد ؟ وهل كان طبّخ المسلمين بسيطاً أم كان فناً ؟

الفصل الأول  
طعام العرب  
في الفطرة والبساطة



## في تذكّر الماضي وجمع طعام العرب

وجد مؤرّخو بلاد الرافدين القديمة في الألواح السومرية والأكادية وصفا لأقدم طبّيح في العالم<sup>(1)</sup> وقدمت المعالم الأثرية والألواح المصرية مادة تكشف طعام مصر القديمة<sup>(2)</sup>. وليس للباحث في حياة العرب قبل الإسلام وفي صدره من وثيقة غير نصوص لاحقة أعادت إنتاج هذه الحياة بالاعتماد على الذاكرة والرواية. فقد وصفت مدوّنة السنّة وكتب السيرة والمغازي والطبقات والتاريخ طعام العرب وغذاء الرسول وقومه وصحابته بعض الوصف، واسترجعت الحركات اليومية والذوق الغذائي استرجاعا يقوم على الحنين إلى الأصول ويستند إلى مرجعية دينيّة وجّهت النظرة إلى الماضي. كما جاء في كتب اللغة ذكر لمطاعم العرب وطرائق طبخها وأكلها. ورغم أهميّة المادة التي توقّرها للباحث فإنّها لا تفي بكلّ الأشكال الغذائيّة العربيّة. فإذا استحضرنّا ظروف جمع اللغة وتدوينها وشروط الفصاحة المقصية للتخوم حيث الاختلاط والتشاقف أدركنا ضياع لهجات كثيرة غابت معها أطعمة وعادات. ولا يغيب عنّا أنّ أسماء الأطعمة التي وصلتنا غير تاريخيّة وأنّ تعريفاتها متأثرة بالانساق المرجعية الأساسيّة (Systèmes référentiels de base) التي وجّهت

---

J. Bottéro, «La plus vieille cuisine du monde», in *Initiation à l'Orient Ancien*, pp. (1 81-101.

G. G. Blond, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, p. 35. (2

رواة اللغة وأصحاب المعاجم في نظرتهم إلى الأشياء والظواهر وتفسيرها. والمادة المعجمية تعاد وتختلف في البسط والإيجاز والدقة والغموض فيجد الباحث طورا تعريفا دقيقا للطعام<sup>(3)</sup> ويظلّ طورا آخر، في حيرة من أمره وليس له غير تعريف عامّ غامض لا يفيد بطريقة طبخ الغذاء ولا بمكوناته كلّها<sup>(4)</sup> وكثيرا ما لا يميّز بين الأنواع التي تنتمي إلى صنف من أصناف الأطعمة<sup>(5)</sup>. ولعلّ الإشكال الكبير الذي يعترض الباحث هو تعدّد التعريف للطعام الواحد. فقد جاء مثلا أنّ البكيلة، السمن يخلط بالاقط،<sup>(6)</sup> والدقيق يخلط بالسويق ثمّ يبلّ بماء أو سمن أوزيت،<sup>(7)</sup> والسويق والتمر

(3) من ذلك مثلا الرغبة وهي، اللين الخليب، ثمّ يذرّ عليه الدقيق حتّى يختلط فيلحق لعقا، ابن سيده، المخصّص، 1، 4 ص 145.

(4) قد جاء أنّ الفريقة شيء يعمل من برّ ويخلط م. ن. ص 144، وجاء أنّها، حلبة تطبخ مع الخبّوب أو للتمر، الزبيدي، تاج العروس، مادة فرق، XIII، ص 397، فماذا تعني كلمة شيء وعلى أيّ نوع من الأطعمة تعود؟ الفريقة نوع من الأحساء أم العصائد أم هي شيء آخر؟ وهل تطبخ الخبّوب كاملة أم دقيقا أم جريشا؟ وقد جاء في تعريف الرميذة أنّها برّ ينقّ ويصبّ عليه الماء أو اللين فيؤكل، الزبيدي، تاج العروس، مادة رهد، IV، ص 465، ابن سيده المخصّص، 1، ج 4، ص 146، أليكون البرّ نينا أم مقليا؟ وهل يصبّ عليه اللين أم الماء باردا أم حارا؟

(5) من أراد الفرق بين الطرموث والأصطكة وهما نوعان من خبز الملة لا يمكنه غير التناويل إذ لا تفيد المعاجم بما هو دقيق في هذا الباب، فهل الطرموث هو الخبز الرقيق الطريّ الهشّ، إذ الطرموث في العربية الضعيف؟ وهل الأصطكة هي الرغيف اليابس يصبر أياما حتّى يؤكل، إذ من معاني صمك القوة والشدة، أم هل الأصطكة هي رغيف غليظ، والجذر يدلّ على الغلظة؟ أم هل الأصطكة خبز نديّ، ويوجد هذا المعنى في صمك وفي طريقة طبخ خبز الملة إذ يندأ القرص فيها؟ ابن سيده المخصّص، 1، ج 5، ص 7، ابن منظور، لسان العرب، مادة صمك ومادة طرمث.

(6) ابن سلام، الغريب المصنّف، 1، ص 199، الثعالبي، فقه اللغة ص 268.

(7) الثعالبي، فقه اللغة، ص 268، انظر كذلك ابن سيده، المخصّص، 1 ج 4، ص 144، ابن فارس، معجم مقاييس اللغة، مادة بكل، 1، ص 284.

يبالآن باللبن،<sup>(8)</sup> و.الاقط المطحون بالماء كأنك تعجنه،<sup>(9)</sup> و.الاقط بالدقيق والسمن،<sup>(10)</sup> و.الدقيق يخلط بالربّ أو يخلط بالسمن والتمر،<sup>(11)</sup> و.الاقط الجافّ يخلط به الرطب،<sup>(12)</sup> و.الطحين والتمر يخلطان بالزيت،<sup>(13)</sup>. فهل تشير هذه التعريفات إلى أنواع من البكيلة مختلفة وجدت كلّها في فترة زمنية واحدة أم هي أنواع تعدّت حسب الفترات التاريخية تجتمع كلّها في طريقة الصنع وهي البكل ؟ أم البكيلة نوع وحيد لم يبق في الذاكرة منه إلا أشتات متفرّقات جمعت كما هي ؟

ولو عدنا إلى التعريفات التي أوردناها بحثاً عن الأغذية التي تصنع منها البكيلة لوجدناها :

1 -	أقط <sup>(14)</sup>	+	ماء
	أقط	+	رطب
	أقط	+	سمن
	أقط	+	سمن + دقيق
2 -	دقيق	+	سويق + ماء
	دقيق	+	زيت

(8) الشعالبي، فقه اللغة، ص 268، انظر كذلك ابن سيده، المخصص، I، ج 4، ص 144.

(9) ابن سيده، المخصص، I، ج 4، ص 144، ابن السكيت، كتاب الألفاظ، ص 472، الشعالبي، فقه

اللغة ص 268

(10) ابن السكيت، كتاب الألفاظ ص 472.

(11) الزبيدي، تاج العروس، مادة بكل، XIV، ص 61.

(12) م. ن. ص. ن.

(13) م. ن. ص. ن.

(14) «الاقط من اللبن مخيض من اللبن يطبخ ثم يترك حتى يحصل. والقطعة أقطه». ابن فارس

معجم مقاييس اللغة، مادة أقط، I، ص 121. ومصل، يدلّ على تحلب الشيء وقطره منه

المصل ماء الاقط، م. ن. مادة مصل، V، ص 327.

دقيق + + سمّن

3 - سويق + لبن + تمر

طحين + زيت + تمر

دقيق + سمّن + ربّ.

تكوّن البكيلة إذن من الأقط أو الدقيق أو منهما معا يخلطان بماء أو مادة دسمة (سمّن زيت) أو تمر (تمر) أو ما صنع منه (ربّ). وقد يعوّض اللبن الأقط. فهذا الطعام هو ما يكله العربيّ بما توقّر له من أغذية أساسيّة يوميّة كلّاً أو بعضاً. وإذا كان بالإمكان إعادة تعريف البكيلة، رغم بعض الأسئلة التي قد تبقى عالقة بالذهن<sup>(15)</sup>، فإنّ الأمر يصعب بالنسبة إلى أطعمة أخرى مثل النجيرة. فقد جاء أنها ماء وطحين يطبخ،<sup>(16)</sup> ولبن حليب يجعل عليه السمّن،<sup>(17)</sup> أو لبن يخلط بطحين،<sup>(18)</sup> فالتعريف الأوّل يجعل النجيرة نوعاً من العصائد والتعريف الثالث يشير إلى خلط اللبن بالطحين دون تفسير فالخلط لا يفيد الطبخ كما أنّه لا ينفيه فلا نعرف أكان الطعام يؤكل نيئاً أم مطبوخاً أم كان من نوع

15) على ماذا يعود الدقيق ؟ هل المقصود كلّ دقيق أم دقيق برّ أم شعير أم سلت ؟ والسلت (seigle) هو حبّ بين الشعير والبرّ إذا انقي الجرد من قشره فكان مثل البرّ وهو ضربان أخضر وأصفر ويقال للأخضر اللّصب، أو هو حبّ يشبه الشعير أو هو الشعير وقيل هو الشعير الخامض، ابن سيده، المخصّص، III، ج 11، ص 62. كما أنّ السويق كلمة عامة إذ قد يتخذ السويق من الخنطة والشعير ويكون من القمح أو من دقيق الشعير أو السلت المقلوّ ويكون من غير ذلك بل قد يكون السويق خميراً. انظر ابن منظور، مادة سويق، الزبيدي، تاج العروس، مادة سويق، XIII، ص 230. فأني سويق كانت العرب تعالج به البكيلة ؟ كما أنّ الدقيق قد يكل بالربّ، فهل المقصود ربّ العنب أم الزبيب أم التمر ؟

16) ابن سيده، المخصّص، I، 4، 146، ابن منظور، مادة نجر.

17) الزبيدي، تاج العروس، VII، ص 507.

18) م. ن. ص. ن. ابن منظور، مادة نجر.



الفجينة<sup>(19)</sup> أم كانت النجيرة من نوع البكيلة. أما التعريف الثاني فيجعل هذا الطعام أقرب إلى ما يشرب أو يحتسى ويرجعنا إلى البريقة وهي اللبن تصبّ عليه الإهالة،<sup>(20)</sup> والخليجة وهي السمن على المحض والزبد يلقي في المحض،<sup>(21)</sup> ولعلّ صعوبة تعريف النجيرة أدّى بأصحاب المعاجم إلى جعلها بين الحسو والعصيدة،<sup>(22)</sup> وقد ذهبوا إلى أنها من النجر وهو الدقّ إذ يقال للهاون المنجار فتكون النجيرة طعاما من الحبوب. ولكنّ النجر الحرّ أيضا والنجر العطش وشده الشرب<sup>(23)</sup>. فهل يكون هذا الطعام أقرب إلى ما يحتسى ويشرب قصد الرواء في الحرّ ؟

ولا يعني طرحنا لهذه الأمثلة ول بعض المشاكل التي تعترض الباحث في قراءته للجزئيات الدقيقة أنّ إعادة إنتاج طعام العرب من خلال ما تيسّر لنا من نصوص أمر صعب، إذا ما تجاوزنا ما جاء فيها من نقص وغموض وإبهام وتناقض وإذا ما طلبنا بعض العناصر الأساسية التي تكوّن الطبخ دون الإحاطة بالجزئيات التي ضاعت ضياع الذاكرة واستترت خلف ستار اليوميّ الرتيب. ولئن وعينا بأنّ الذاكرة الشفوية ليست ذاكرة حرفيّة<sup>(24)</sup>، وأنّ التدوين تغيير للأصل الشفويّ<sup>(25)</sup>، وأنّ الرواية تمثّل لما يكون قد وجد في الواقع، وأنّ في استعادة الماضي هدمًا

(19) الفجينة من اللبن والدقيق كهينة الحسو. ابن السكيت، كتاب الألفاظ، ص 473.

(20) م. ن. ص، 473.

(21) م. ن. ص، 474.

(22) ابن منظور، مادة نجر. وقال ابن الأعرابي هي العصيدة ثم النجيرة ثم الحسو. الزبيدي.

تاج العروس، مادة نجر VII، ص 507.

(23) ابن منظور، مادة نجر.

J. Goody «Mémoire et apprentissage dans les sociétés avec et sans écriture»: La transmission du Bagre" in *L'Homme*, XVII, 1977, pp. 34-38.

J. Goody, *La raison graphique*, pp. 192-193. (25)

وبناء واندثارا وبقاء ونسيانا وتذكرا وهروبا وحنينا وتحولا وثباتا<sup>(26)</sup> فإنا نسلّم بقدرة الثقافة الشفوية على ركم عناصر كثيرة في الذاكرة ركما يوميا والاحتفاظ بها احتفاظا<sup>(27)</sup>. ونعلم أنّ أنماط العيش البدوية والريفية والقروية التي يقوم اقتصادها على استغلال البيئة الطبيعية النباتية والحيوانية استغلالا بسيطا في مساحات اقليمية صغيرة تثبت فيها الأنساق اليومية ثبات وسائل الإنتاج، ونذكر أنّ النسق الغذائيّ هو أكثر الأنساق ثباتا، تجذّره أصول الطبخ، (Les fonds culinaires)<sup>(28)</sup> في الزمن الطويل المدى.

ولما كانت بعض العناصر المكوّنة للأنساق اليومية ثابتة أو هي تتحوّل تحولا بطيئا بسيطا فإنا لا نعتمد في إعادة إنتاج طعام العرب نصوصا تصف الجاهلية، وصدر الإسلام فحسب بل نستغلّ ما بدا لنا مفيدا من المعلومات الواردة في نصوص تصف أحقابا لاحقة، فيها ذكر لأرض العرب وعادات أهلها.

H. P. Jendy, *Mémoires du social*, pp. 65-66. (26)

J. Goody «Mémoire et apprentissage dans les sociétés avec et sans écriture» in (27) *L'Homme*, XVII, 1977, pp. 3-5; J. Le Goff, *Histoire et mémoire*, chap. Mémoire.

L. Fevre, "Répartition géographique des fonds de cuisine en France, in - 24 (28) *Travaux du 1er congrès international de folklore*, Tours, 1938, cité par P.

Camporesi, *La terre et la lune*, p. 82; C. Ficshtler, *L'Homnivore*, pp. 147-148.

«Les traditions alimentaires n'évoluent جدّا، تحوّل الأنساق الغذائية تحولا بطيئا جدّا، فيها ذكر لأرض العرب وعادات أهلها. pas au même rythme que l'économie». M. Sorre, *Annales de géographie*, 1952, p. 184, cité par P. Camporesi, *La terre et la lune*, p 282, J.J. Hermadinquer, *Pour une histoire de l'alimentation*, p. 186.

في التراث ذكر لأغذية كثيرة لم توصف طرق طبخها وأكلها إلاّ لمأما. فقد كانت العرب تأكل الحمص والعدس والجلبان والدجر<sup>(29)</sup> والماش<sup>(30)</sup> والقثاء والضفابيس<sup>(31)</sup> والدباء والبطيخ واليقطين<sup>(32)</sup> والبادنجان والسلجم<sup>(33)</sup> والجزر والكرنب والهندباء<sup>(34)</sup> والسلق والتملؤل<sup>(35)</sup> والكرث

(29) 25 - الدجر : (Dolic. dolique. Mongette). اللوبياء وهو ضربان أبيض وأحمر. محمد

حسن آل ياسين، معجم النبات والزراعة، I ص : 295

(30) الماش : (Vigna) ، حبّ مدوّر أصفر من الحمص، أسود أو أسمر اللون يميل إلي الخضرة. م.ن. I، ص 429

(31) الضفابيس : (Asperge) ، أغصان شبه العراجل تنبت بالغور في أصول الثمام والشوك. طوال حمر رخصة. تغلق من تحت الأرض فيخضر ما ظهر منها وما في الأرض منها خير من ذلك، يأكله الناس. وتخرج ساقاً ساقاً، ليس لها ورق ولا شعب. وما في الأرض منها حلو، وما خرج منها فإنه حامض. وأحدثها ضغيوس.

وقيل : الضفابيس نبات كالهليون ينبت في أصول الثمام. يسلق بالخل والزيت ويؤكل. وقيل هي الهليون نفسه... وقيل لها الشعابير. ويقال لأغصان الثمام والشوك التي تؤكل ضفابيس. م.ن. ص. I، 400.

(32) اليقطين : (courage) ، شجرة القرع [...]. وقيل هو كلّ نبت ذهب بسطاً في الأرض ولا ساق له ومنه القرع والبطيخ والقثاء. م.ن. II، ص 356. والدباء (Gourd) من أنواع اليقطين. انظر أجناس اليقطين في ابن سيده. الخصص. III، 12. ص 5 - 6.

(33) السلجم : (colza) من جنس البقل وهو الثفت المدوّر. لونه كلون الفجل. الغساني. حديقة الأزهار. ص 267

(34) الهندباء (chicorée blanche ou Endive) من أنواع البقول ومنها برّي ويستاني. م.ن. ص 94.

(35) التملؤل ، بقلة تؤكل تظهر في أوّل أيام الربيع ويقال لها التملؤل والبرغشت. كما يقال لها بالنبطية اللنا برّي. م.ن. II، ص 178.

والثوم والبصل<sup>(36)</sup> وتآكل الزنجبيل رطباً كما يؤكل البقل<sup>(37)</sup> وتقبل على ثمر الضجاج<sup>(38)</sup> والعوسج<sup>(39)</sup> والشوحط<sup>(40)</sup> والمخاطلة<sup>(41)</sup>. ويوجد بأرضها الكباش<sup>(42)</sup> والتفاح والسفرجل والرمان والأترج والتمر الهندي واللوز

(36) ابن جبير. الرحلة ص 96؛ ابن سعد الطبقات الكبرى. I، ص 395، III، ص 336، ابن مساجة، السنن كتاب الأطعمة، باب الدياء، باب القشاش والرطب، باب أكل الثوم والبصل والكراث، الترمذي، الجامع الكبير، كتاب الأطعمة، باب الثوم، باب البطيخ بالرطب، باب القشاش بالرطب، باب الدياء، المارمي، كتاب الأطعمة، باب القرع، باب الثوم، الهمداني، صفة جزيرة العرب، ص 314 - 317 - 318، انظر كذلك جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 60 - 63.

(37) والزنجبيل (Gingembre) بما ينبت ببلاد العرب في أرض عمان، وهو عروق تسري في الأرض وليس بشجر، أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، ص 214.

(38) الضجاج: ثمر أو صمغ من شجر صغار مثل شجر اللبان، أبيض، يؤكل رطباً [...] ومنبت هذا الشجر بين الشحر وعمان بجبل يقال له قهولان، محمد حسن آل ياسين، معجم النبات والزراعة، I، ص 160.

(39) العوسج (Lyciet)، شجر حجازي غدي، من شجر الشوك، من الأعضاء وهو ضروب شتى، منه ما يشمر ثمراً أحمر مدوراً، كأنه خرز العقيق يسمى المضغ، يؤكل وفيه حموضة، م. ن. I، ص 613.

(40) الشوحط، شجر هو ضرب من النع، من نبات جبال الصراة، نباته الأرزن (الأرز) وهو قضبان تسمو كثيرة من أصل واحد، ورقه رقاق طوال مثل أوراق الطرخون وله ثمر مثل العنب الطويلة إلا أن طرفها أدق وهي لينة تؤكل، م. ن. I، ص 477.

(41) المخاطلة (Cordia)، شجرة لها ثمرة حلوة لزجة تؤكل ويسمونها بعض أهل اليمن الغيط، م. ن. I، ص 483.

(42) الكباش (Fruit d'Arak)، ثمر الأراك الغض أو المدرك، وهو فوق حب الكسبرة في المقدار وقيل هو ضخم يشبه الثين وملا كفي الرجل [...] وينبت الكباش أخضر مرّاً ثم يحمر فيحلو وفيه حروقة ثم يسود فيزداد حلاوة وفيه بعض حرارة وليس له حجم [...] يأكله الناس، م. ن. I، ص 142.

والفرصاد<sup>(43)</sup> والسماق<sup>(44)</sup> والهمق<sup>(45)</sup> والبرقوق (المشمش) والتين والعنب<sup>(46)</sup>.  
وقد اشتهرت الطائف واليمن بالأعناب ومن عنب الطائف الرمادي<sup>(47)</sup>  
والكشمش<sup>(48)</sup> وحبله عمرو<sup>(49)</sup> والبيضة<sup>(50)</sup> والضرع<sup>(51)</sup> والأطراف<sup>(52)</sup>

(43) الفرصاد ، (Mûre) هو التوت أبو حنيفة الدينوري. كتاب النبات، ص 183.

(44) السَّمَق (Sumac)، شجر له ثمر عناقيد فيه حبّ حامض صغار يطبخ.. م. ن. II، ص 124.

(45) الهمق، ضرب من ثمر العضاء ابن منظور لسان العرب. مادة همق.

(46) ابن جبير، الرحلة ص 96، ابن رسته، الأعلاق النفيسة ص 107، أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، ص ص 217 - 218، الإدريسي، نزهة المشتاق، I، ص 156، الهمداني، صفة جزيرة العرب، ص ص 314 - 318، انظر كذلك محمد حسن آل ياسين، معجم النبات والزراعة، I، ص ص 151 - 156 - 208 - 289 - 374، II، ص 66، ص 162، جواد علي، الفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص ص 72 - 83

(47) الرمادي، ضرب من العنب بالطائف أسود أغبر، محمد حسن آل ياسين معجم النبات والزراعة، I، ص 228.

(48) الكشمش، ضرب من العنب بالطائف صغار لا حجم له أو قليله وعناقيد بيض أمثال أذناب الثعالب ويكون أصغر وأحمر وأسود... ويقال له الخمنان كما يقال له الكشمش أيضاً، م. ن. I، ص 428

(49) حبله عمر، ضرب من العنب بالطائف، شجرته بيضاء محدّدة الأطراف.. م. ن. I، ص 335.

(50) البيضة، عنب بالطائف أبيض عظيم الحبّ، م. ن. I، ص 452.

(51) الضرع، ضرب من العنب بالطائف وجبال السراة، أبيض كبنار الحبّ قليل الماء عظيم العناقيد وهو أطول العنب حباً وأقله حبّة أي حجماً وعناقيد مترصصة حبّ ومنه الزبيب الذي يسمّى الطائفي.. م. ن. II، ص 29.

(52) الأطراف، ضرب من العنب يكون بالطائف وهو أبيض طوال رقاق وقيل هو العنب المعروف باسم أطراف العذاري وأصابع العذاري، م. ن. II، ص 80

والتبوكي<sup>(53)</sup> والشوكي<sup>(54)</sup>. وعلى هذه الأعناب كانت تقوم ثروة البلاد  
تصنع منها الخمر ومن زبيبها ما يحمل إلى مكة فينبذ للحاج<sup>(55)</sup> أو يوضع  
في الأنطاع والأطباق تقدم للسادة والأشراف مع جفان الخبز واللحم<sup>(56)</sup>.  
ومن عنب اليمن الدوالي<sup>(57)</sup> وعيون البقر<sup>(58)</sup> والجُرشي<sup>(59)</sup> والكلافي<sup>(60)</sup>  
والنواصي<sup>(61)</sup> والضرع<sup>(62)</sup> وقد كان للكروم شأن باليمن حتى أن أغصان  
الكرم وعناقيده صوّرت على الأحجار ونحتت على ألواح الجبس ونقشت  
على الأخشاب<sup>(63)</sup>.

(53) التبوكي، ضرب من العنب ينسب إلى تبوك وقيل هو عنب الطائف أحمر كيار كالضرع  
في العظم [...] وقيل هو عنب أبيض قليل الماء عظام الحب نحو من عظم الأقماعي ينشق  
حبّه على شجره.. م. ن. II، ص 155، والأقماعي، من ألوان العنب [...] أبيض وإذا انتهى  
متناه أصغر حتى يكون كالورس وحبّه مدحرج كيار وعناقيده مكثرة وماؤه كثير  
ويختصر وليس وراء عصيره شيء في الجودة ويزيّب أيضاً.. م. ن. II، ص 37.

(54) الشوكي، ضرب من العنب بالطائف، أبيض اللون، قليل الماء في نحو عظم الأقماعي ينشق  
حبّه على شجره.. م. ن. II، ص 159.

(55) برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام، I، ص 79.

(56) ابن حبيب، المحبر، ص 139.

(57) الدوالي عنب، أسود غير حالك وعناقيده أعظم العناقيد كلها وعنبه جاف يتكسر في القم  
مدحرج ويزيّب.. ابن سيده، المختص، III، ج 11، ص 71.

(58) عيون البقر، هو عنب أسود ليس بالخالك عظام الحب مدحرج يزيّب وليس بصادق  
الحلاوة.. م. ن. ص. ن.

(59) الجرشي، هو أسحر رقيق بيكر [...] وقد يزيّب وعناقيده طوال وحبّه متفرق يكون  
العتقود منه ذراعاً.. م. ن. ص. ن.

(60) الكلافي، هو عنب أبيض فيه خضرة وإذا زيّب جاء زبيب كلف ولذلك سمّي الكلافي.. م.  
ن. ص 72.

(61) النواصي عنب رقيق أبيض.. م. ن. ص 70.

(62) انظر الأنواع الأخرى الموجودة باليمن في الهمداني، صفة جزيرة العرب، ص 314.

(63) برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام، I، ص 69.

كما اشتهرت الحجاز واليمن بالتين وأجناسه كثيرة برية وسهلة وجبلية وريفية ومنه الأخضر والأصفر والأحمر والأسود<sup>(64)</sup>. وإذا كانت بعض النصوص تصف أكل العنب زبيبا<sup>(65)</sup> وتذكر أنواعه<sup>(66)</sup> وتشير إلى طريقة اتخاذ العصير والخمر والربّ والخلّ من العنب والنبيذ من الزبيب<sup>(67)</sup> فإنّ طرق طبخ البقول وأكلها تبقى مجهولة وليست لنا إلاّ إشارات تفيد بطبخ الدباء في المرقّ وحبّات الشعير في السلق<sup>(68)</sup> والبقلة الحمقاء أقراصا<sup>(69)</sup> ووضع الثوم في الطعام<sup>(70)</sup> وأكل الرطب بالقتاء<sup>(71)</sup> والجمع بين الدباء والبطيخ<sup>(72)</sup>.

كان سكّان السواحل يقتاتون الأصداف والسمك<sup>(73)</sup> ويعقدون به الهريسة<sup>(74)</sup> ويجففونه ويدّخرونه للحاجة ويحفظون الأسماك في الماء المملّح أو الخلّ<sup>(75)</sup>. ولكن أكثر طعام العرب كان اللحم والدقيق واللبن والتمر والكمأة والجراد والضباب والخنظل والعسل. ويكثر العسل بالسراة واليمن

(64) جواد علي، المِفْصَل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 74.

(65) ابن سيده المِفْصَل، III، 11، ص 69.

(66) م. ن. ص ص 71 - 72.

(67) م. ن. ص ص 72 - 73، 79 - 91.

(68) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب جواز أكل الرق واستحباب اليقطين، شكري الخربوطلي، «الحياة الاقتصادية في المدينة المنورة قبل الهجرة وأثر الهجرة عليها (كذا)»، دراسات تاريخية 55 - 56، 1996، ص 39.

(69) العويشة، قرص يعالج من البقلة الحمقاء، ابن سيده، المِفْصَل، I، 4، ص 148.

(70) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، أكل الثوم.

(71) م. ن. باب أكل القثاء بالرطب.

(72) ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 393.

(73) جواد علي، المِفْصَل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص ص 120 - 123.

(74) ابن الجاور، صلة بلاد اليمن ص ص 265 - 266.

(75) جواد علي، المِفْصَل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 120.

ويجود<sup>(76)</sup>، وتختلف طعومه وروائحہ والوانه<sup>(77)</sup>، ويكون ضربا<sup>(78)</sup> وحميتا<sup>(79)</sup> ووديسا<sup>(80)</sup>. وأجود العسل عسل الندغ<sup>(81)</sup> والسحاء<sup>(82)</sup> والضرم<sup>(83)</sup> والمذخ<sup>(84)</sup>. وتستطيب العرب العسل وتسميه مزجا إذ تمزج به الشراب فيحلو ويطيب<sup>(85)</sup>. وتطلق عليه السلوى لأنه يسلي عن كل شيء حلو ويفوقه فيكون فضله من فرط طيبه<sup>(86)</sup>.

(76) أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، ص 266، الهمداني صفة جزيرة العرب ص 316، 318.

(77) أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، ص 263.

(78) الضرب : الغليظ، ابن سيده، الغصن، I، 5 ص : 14 .

(79) الحميت والجليس المتين الصلب، م. ن. ص ن.

(80) الوديس الرقيق، م. ن. ص 15.

(81) الندغ ( sarriette )، السعتر البري وتكون شجرته خضراء ولها ثمرة بيضاء، ينبت في الجبال ورقه مثل ورق الخوك ولا يرعاه شيء من المأل، وله زهر صغير شديد البياض وهو مرعى للنحل ويكون عسله أبيض كأنه زيد الضأن... وعسل الندغ أصق العسل وأشده حرارة ولزوجة. وربما قيل الندغ بكسر النون، محمد حسن آل ياسين، معجم النبات والزراعة، II، ص 55.

(82) السحاء، شجر من العضاء يرعاه النحل وهو شوك قصار لازم للأرض يكثر في منابته ولا ورق له، وفي أضعاف شوكه أقماع كثيرة فتجني النحل فتدخل في أجواب تلك الأقماع، وعسلها معروف، م. ن. II، ص 390.

(83) الضرم والضرم : (L. stoechas)، من أشجار الجبال وقد ينبت في بعض السهول، وهو شجر نحو القمامة، أغبر الورق، طيب الرائحة... وورقه كورق الشيح أو أجل قليلا ونباته وقضبان كقضبان الطرفاء... وزهره كزهر السعير صغير أبيض كثير العسل ويجرسه النحل ولعسله فضل في الجودة والصفاء والعذوبة، م. ن. II، ص 291.

(84) المذخ والمذخ، عسل يظهر في جلتار المطر وهو رمان البر ويكثر حتى يمتصه الناس ويجرسه النحل، م. ن. I، ص 210.

(85) أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، ص 260.

(86) م. ن. ص. ن. ابن سيده، الغصن، I، 5، ص 14.



كانت الألبان غذاء العرب واختلفت اختلاف طعومها فمنها السمهج الحلو الدسم والسامط الذي ذهب حلاوته والحامض. ومنها القارص والماضر والمضير والحازر والحمزة والصرب والصقر<sup>(87)</sup>. وتنوّعت الألبان فكانت طرية غريضة ومخيسة ورائبة. وكانت رقيقة وخائرة واختلفت درجات خثورتها. فالثميرة لبن يظهر فيه الزبد قبل أن يجتمع. والمروّب ما لم تستخرج زبدته والرائب يكون بعد استخراج الزبد. ومن الألبان ما يكون خائرا قبل أن يمحض كالهجيمة، ومنها ما يشرب قبل أن يبلغ الرؤوب كالظليمة. ومنها ما يكون ملهاجا اختلط بعضه ببعض دون أن تتم خثورته. وما يكون مبحثرا إذا تحبّب زبدته وتقطع. وما يكون هادرا رقيق الأسفل خثر الأعلى، ومطّقا يعلو دسمه خثورته<sup>(88)</sup>. وكانت العرب تشرب المحض الخالص والمخلوط بالماء وهو المذق والمذيق. ومنه الضيّاح والضيّح وهو ما كثر ماؤه. والسجاج والمهو والمسجور ماؤها أكثر من لبنها<sup>(89)</sup>.

وتشرب العرب الخليط من الحلو والحازر وتقبل على الخليط والنجح وهما رائب يصبّ عليه حليب. وتشرب النخيسة وهي لبن الضأن

(87) القارص ما حذى اللسان. والماضر ما حذاء قبل أن يدرك. والمضير ما اشتدت حموضته. والحازر الرائب الشديد الحموضة والحمزة دون الحازر والصرب ما حلفن إياها واشتدت حموضته والصقر ما بلغ من الحمض ما ليس فوقه. ابن سلام. الغريب المصنف. I. ص 216 - 217، ابن سيده. المخصّص. I. 5، ص 41.

(88) م. ن. ص ص 41 - 42، ابن سلام. الغريب المصنف. I. ص ص 217 - 220.

(89) السجاج هو أرق ما يكون. ثلثه ماء وثلثه لبن ومثله الخضار والشمار. والمهو الكثير الماء والمسجور الذي ماؤه أكثر من لبنه ومثله النسء. م. ن. ص ص 220 - 221، ابن سيده. المخصّص. I. 5، ص ص 45 - 46.

يصبّ على لبن الماعز، وتشرب القطيبة التي تكون من اللبن الإبل والغنم<sup>(90)</sup>.

وإذا كانت العرب تستطيع الهجير<sup>(91)</sup> وألبان الإبل إذا رعت الحمض<sup>(92)</sup> وتستلذّ الفطير القريب العهد من الحلب،<sup>(93)</sup> والرثينة<sup>(94)</sup> والخامض<sup>(95)</sup> فإنها تكره ألبان الإبل ترعى المزار<sup>(96)</sup>، وتنفر من الخراط<sup>(97)</sup> والألبان التي تحقن فتلبث ولا تأخذ طعما<sup>(98)</sup>، وتجذ في التمة عيبا<sup>(99)</sup> ولا تميل إلى لبن الممغر<sup>(100)</sup>.

لا تستطيع العرب إذن ما ترجو تغييره من اللبن ولا يتغيّر ولا ما يتحوّل تحوّلًا لا تشرف عليه وتراقبه، فكلّ سقاء قدر، وكلّ وعاء تغيّرت ريحه بعرق، وكلّ موضع ندي تتبرّك فيه النوق<sup>(101)</sup>، كلّ ذلك خروج عن

(90) م. ن. ص ص 44 - 45.

(91) الهجير، اللبن الجيد م. ن. ص 89.

(92) الهمداني صفة جزيرة العرب، ص 270، والحمض كلّ نبات حامض أو مالح مثل الرغل والرمث وهما ضربان من الحمض. م. ن. ص. ن. انظر ابن منظور. لسان العرب مادة حمض. رغل. رمث.

(93) ابن قتيبة. عيون الأخبار III. ص 230.

(94) الرثينة، اللبن الحامض يحلب عليه الحليب، م. ن. ص. ن.

(95) م. ن. ص. ن.

(96) الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص 270. والمزار شجر مرّ، وقيل هو الحمض. ابن منظور لسان العرب. مادة مرر.

(97) هو أن يتجبنّ اللبن في الضرع فيكون قبيحا الأصمعي. كتاب الشاء. ص 73، ابن سيده، المخصّص. I. 5. ص 47.

(98) ابن سيده. المخصّص. I. ص 47.

(99) م. ن. ص 484.

(100) الممغر والمنغر، الإبل التي يحمرّ لبنها دون أن تخرط. ابن سلام. الغريب المصنّف. I. ص 233. والشاء إذا أخرج لبنها مختلطا بالدم. الأصمعي. كتاب الشاء. ص 72.

(101) ابن سيده. المخصّص. I. 4. ص ص 47 - 48.

القواعد التي يخضع لها إنتاج اللبن، إذ يشترط فيه مراقبة الحيوان الحلوب والبعير الناقل اللبن والأسقية. كما أنّ العرب ألفت أن ترى الألبان تغلب رقيقة أو خائفة دون أن تكون متجبنة. فما يكون متجبنا في الضرع غذاء خارج عن المؤلف، ناتج عن المرض الذي قد يفسره العقل السحري بفعل خارق كالعين التي تصيب الضرع<sup>(102)</sup>. وما لا يكون لونا طبيعياً للبن يقلق العربيّ يخشى تداخل الحمرة والبياض واختلاط الدم باللبن اختلاطاً يؤذن بالهلاك ينتقل إلى شاربه.

تشرب العرب الألبان نيئة وتصحرها<sup>(103)</sup>. وقد تفعل ذلك إذا احتاجت إلى الحسولة ولم تجد دقيقاً تلقية فيها<sup>(104)</sup>. وتصنع من اللبن أطعمة شتى فتجعلها على المرق تشربه<sup>(105)</sup> وتصبّه على الإهالة<sup>(106)</sup> والمسن والزبد<sup>(107)</sup> وتغلبه على الهبيد<sup>(108)</sup> وتذرّ فيه الدقيق أو تصبّه عليه أو تخلطه به<sup>(109)</sup> وتطبخه باللحم حتّى ينضج. وتخثر المضيرة<sup>(110)</sup> ويكون

(102) م. ن. ص 47.

(103) «صحر يصحر صحرا طبخه وقيل إذا سخن الحليب حتّى يحترق فهو صحيره.... ابن منظور لسان العرب. مادة صحر.

(104) تفعل العرب ذلك حين يعوزها الدقيق وينعدم بأرضها. م. ن. المادة نفسها. ابن السكيت. كتاب الألفاظ ص 473.

(105) انظر العكيس في ابن السكيت. كتاب الألفاظ. 473.

(106) انظر البريقة. م. ن. ص. ن.

(107) انظر الوغيرة والتجيرة والدليق في: ابن سيده. المخصص. I. ص 147.

(108) م. ن. ص 147.

(109) انظر الفجينة والرهية والغذيرة والخطيفة والفهيّة والوليقة والحريقة والشققة في: م.

ن. ص ص 146 - 147، ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص 473 - 475.

(110) انظر ابن منظور. لسان العرب. مادة مضر.

فضلها لحال اللبن الذي عولج اللحم به<sup>(111)</sup>. وتنقع الخدال في اللبن<sup>(112)</sup> ويشدخ الضجع. ويعصر ماؤه في اللبن الذي قد راب فيطيب ويحدث فيه لذع اللسان قليلا. ويجعل ورقه في اللبن الحازر كما يفعل بورق الخردل<sup>(113)</sup>.

واللابنون من البدو. إذا أخصبوا لا يختارون غير اللبن قوتا ولا يفضلون عليه تمرا ولا حبّا ولا يوقدون نارا ولا يختبزون<sup>(114)</sup>. وهم إذا اجذبوا وتقصت ألبانهم وأعوزتهم يقبلون على الثفل. وذلك أشدّ ما يكون من الشطف [عندهم]<sup>(115)</sup>. ولا يعني ذلك أنهم يكرهون ما يصنع من الدقيق والسويق والتمر. ولكن ذلك غذاء لا يرمز إلى نمط عيشهم ولا يعبر عن نشاطهم اليومي. وعندما يصف الأعرابي خصب البادية يشير إلى شربه الرثينة<sup>(116)</sup>. وقد جرى على ألسنتهم قولهم: إنّ الرثينة تفتأ

(111) الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص 316.

(112) الخدال. هو شيء ينبت في السمر ويخرج من أصوله وذلك أنهم يحزّون حزّا في سياق السمر فيخرج منها دم كأنه الخيض يسمى الدودم أو يشبهه. يأكله من عرفه ومن لا يعرفه يظنه دودما. ينقع في اللبن فيؤكل. محمد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة. II. ص 187.

(113). والضجع نبات مثل الضغائير إلا أنه أغلظ كثيرا وهما جميعا في خلقة الهليون إلا أن الضجع أغلظ منه أيضا وهو مربع القضبان وفيه حموضة ومزازة. م. ن. II. ص 28.

(114) ابن سيده. المخصص. III. 10 ص 179.

(115) ابن منظور. لسان العرب. مادة ثفل. وقد جاء أنّ الثفل والخبّ والدقيق والسويق وهو أيضا ما يؤكل من اللحم والتمر والخبز عند ما ينعدم اللبن. وجاء في كتاب الألفاظ لابن السكيت أنه. يقال: هؤلاء قوم مشافلون أي يأكلون الثفل وهو الخبّ. وذلك إذا لم تكن لهم البان. ص 484.

(116) ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. ص 231.

الغضب،<sup>(117)</sup> فتزيل الجوع وتسكنه. وقد اعتبر اللبن أحد اللحمين<sup>(118)</sup> وسمي كل من اللبن واللحم نشيلا لأن اللبن ينشل من الضرع سخنا ساعة يحلب كما ينشل اللحم من القدر،<sup>(119)</sup> فلذة اللبن هي لذة الغذاء الأولي ولذته واللحم لذة جسدية. فاللبن في متخيل الإنسان ثدي والثدي جسد والجسد لحم ينهش ويمضغ ويدمج في البدن محققا الاتهام. ذلك الذي يكون استيهاما عند الرضاع<sup>(120)</sup>.

ومن اللبن تصنع العرب الاقط والزبد والسمن تعالج بها أطعمة شتى، فيُخلط السمن مع الربّ أو التمر والاقط أو الدقيق أو الجراد أو اللبن الحليب<sup>(121)</sup> ويصنع من الزبد واللبن الدليك<sup>(122)</sup>، ومن الرطب والزبد اللوكة<sup>(123)</sup>، ومن الاقط الخيس<sup>(124)</sup> والبكيكة والربيكة<sup>(125)</sup>، ولشدة ما ألقت العرب اللبن والسمن أصبح هذان الغذاءان رمزا إلى البداوة والعروبة فقد جاء في طبقات ابن سعد أن العربيّ من أكل السمن واللبن<sup>(126)</sup>.

(117) الميداني، مجمع الأمثال، I، ص 10.

(118) الطبرسي، مستدرک الوسائل، XIV، ص 374. والعرب لا تقدّم اللبن على اللحم، عندما تخصص البادية تدر الألبان ويكثر اللحم. الجاحظ، البخل، ص 230.

(119) ابن سيده، المحصن، I، 5 ص 40.

(120) A. Grenn, «Cannibalisme: Réalité ou fantasme agi?» in *Nouvelle Revue de psychanalyse*, 6, 1972, pp. 44, 45.

(121) ابن سيده المحصن، I، 14 ص 144.

(122) م. ن. ص 148.

(123) م. ن. ص 147.

(124) م. ن. ص 144. انظر تعريف الخيس في القسم المتعلق بالتمر.

(125) والربيكة، الاقط والتمر والسمن يعمل رخوا ليس كالخيس. م. ن. ص. ن.

(126) رايث عمر عام الرمادة وهو أسود اللون ولقد كان أبيض فنقول ثم ذا؟ فيقول: كان رجلا عربياً وكان يأكل السمن واللبن، ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص 314 - 315.

تأكل العرب التمر : تأكلها بسرا<sup>(127)</sup> ورطباً<sup>(128)</sup> وتراً<sup>(129)</sup> وقسباً<sup>(130)</sup>. وهي كثيرة في بلادها خاصة في اليمامة ويشرب وهجر وخيبر وعمان واليمن وهي أنواع<sup>(131)</sup>. يستطاب منها الصفري<sup>(132)</sup> والبرني<sup>(133)</sup> والتعضوض<sup>(134)</sup> والبردي<sup>(135)</sup> والجدامية<sup>(136)</sup> والنرسانية<sup>(137)</sup> والصيحاني<sup>(138)</sup>. وقد جاء في التراث الإسلامي تفضيل العجوة على سائر التمر. فما العجوة ؟ قيل إنها أم التمر بالحجاز. وهي من تمر المدينة أكبر من الصيحاني تضرب إلى السواد.

(127) إذا احمرّ البسر وطاب سميّ زهواً. وإذا كان أبيض وأكل قيل أن يدرك وهو حلو فهو القشم. ابن سيدة، المخصّص III. 11. ص 122.

(128) إذا بلغ البسر الإرتاب فهو رطب. ومن الرطب المثلث إذا رطب ثلثه والمنصف إذا رطب نصفه والمنسبه إذا جرى الرطب في البسرة كلّها. م. ن. ص 123.

(129) الرطبة تمر. م. ن. ص. ن.

(130) القسب التمر اليابس يتفتت في القم. ابن منظور، لسان العرب. مادة قسب.

(131) انظر : ابن سيدة، المخصّص III. 11. ص 133 - 134 : ابن الفقيه، كتاب البلدان، ص 31 - 32 : الهمداني صفة جزيرة العرب، ص 270.

(132) الصفري : تمر يمان أصفر يجفّ بسرا، إذا فركت الصغيرة منه انفركت. يحلّى بقلّته السوق. ابن سيدة، المخصّص III. 11. ص 134 : ابن منظور مادة صفر.

(133) البرني : ضرب من التمر أصفر مدور وهو أجود التمر [...] كثير اللحاء عذب الحلوة. م. ن. مادة برن.

(134) التعضوض : ضرب من التمر واحده تعضوضة وهي ثمرة طحلاء كبيرة رطبة صقرة لذينة من جيد التمر وشهية. ابن سيدة، المخصّص II. 11 ص 134

(135) البردي : ضرب من تمر الحجاز جيد معروف، يشبه البرني. ابن منظور، لسان العرب. مادة برد.

(136) الجدامية : ضرب من التمر باليمامة. م. ن. مادة جدم. ويعتبر من أجود تمرورها. انظر ابن الفقيه. مختصر كتاب البلدان. ص 31.

(137) النرساني ضرب من التمر ويكون أجوده، ابن منظور لسان العرب. مادة نرس.

(138) الصيحاني : ضرب من تمر المدينة [...] أسود صلب المضغفة. ابن منظور. لسان العرب. مادة صيح. أشار ابن قتيبة في عيون الأخبار إلى أنه من أطيب التمر. III ص 225.

وقيل هي الصيحانية<sup>(139)</sup>. ولا ندري بالضبط أكانت العجوة والصيحانية نوعاً واحداً أم كانت العجوة ضروباً. والصيحانيّ ضربٌ منها، أم كانت العجوة مختلفة عن الصيحانية ولكنها شُبهت بها لطبيعتها ولذاتها؟<sup>(140)</sup>.

وليست منزلة العجوة ذوقيةً فحسب، بل ترتبط قيمتها بفضاء مقدّس وتدلّ على حركة ميثية أولية. فقد زرع محمد في المدينة غرساً من غراس الجنة<sup>(141)</sup> كان «أول شجرة نبتت على وجه الأرض»<sup>(142)</sup> تفرّع منها «كلّ ما ترى من أنواع النخل»<sup>(143)</sup>. يلتقط جبريل ثمرها للرسول فيظهر له التمر «حباً وكرامة»<sup>(144)</sup> وتنثني عليه العجوة كما اثنت على عيسى من قبله<sup>(145)</sup>.

تنهل العجوة من الحجاز مركز العالم، ومن المدينة أم الأرضين بركة. فتختزل هذه التمرة كلّ أنواع التمر، كما اختزل الرسول ديانات الأنبياء الذين غذّتهم عمّتهم التمرة. أخت آدم<sup>(146)</sup>. ويتحوّل التمر في الإسلام من طعام جوع يحرق بطن العربيّ حين يداوم أكله<sup>(147)</sup> إلى غذاء مبارك

---

(139) ابن منظور، لسان العرب، مادة عجو.

(140) قيل إنّ العجوة ضروب بالمدينة، ليس لها عذوبة الصيحانية ولا ريّها ولا امتلاؤها، م. ن. ص. ن.

(141) ابن منظور، مادة عجو، الثعلبي عراس المجالس، ص 41.

(142) الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص 387.

(143) م. ن. ص. ن.

(144) م. ن. ص. ص 382 - 383.

(145) م. ن. ص 383. فالعجوة هي «النخلة التي أنزلت على مريم، م. ن. ص 382.

(146) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، II، 1339.

(147) ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 401، 406 - 407.

لا يجوع من يدخل بيته<sup>(148)</sup> بل يصبح في الدار الطعام كل الطعام<sup>(149)</sup>.

وإذا حظيت العجوة بهذه المنزلة فلأنها ترمز إلى الحياة المادية في المدينة، فالناس كانوا يأكلون التمر والشعير، وكانت مساكنهم من النخل يتخذون من جذوعها أعمدة ومن جريدها سقوفا. وكان نواها المروض علفا لإبلهم. وخصوصا مادة لسلالهم وقفافهم<sup>(150)</sup>، ومن غلتها يتخذون فضيخهم<sup>(151)</sup>.

تميل العرب إلى ما كان أصفر ذهبي اللون، مدورا مشرقا كالقمر أحلى من العسل. وتستلذ ما كان حلوا أسود صلب المضغ، وتستطيب ما كان كثير الصقر مدبسا يسيل من غير اعتصار كالزبد. وكما تحب تمرورا كانت تكره أخرى فتعرض عما كان مثلغا<sup>(152)</sup> لم يكتمل نضجه في عراجينه، وتنفر من المشيش<sup>(153)</sup> والغسيس<sup>(154)</sup> والحشالة<sup>(155)</sup>، وتستقبح

(148) الطبرسي، مستدرک الوسائل، XVI، ص 380.

(149) م. ن. ص 381، انظر ابن ماجه السنن، II، كتاب الاطعمة.

(150) برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الاسلام، I، ص ص 75 - 76.

(151) صحيح مسلم، كتاب الاشربة، باب غريم الخمر.

(152) اللثغ من اليسر والرطب الذي اصابه المطر فاسقطه، ابن سيده، المخصص، III، 11، ص 132.

(153) المشيش، التمر الذي لا يعقد له نوى وإن أنوى لم يشتد نواه وإذا جف كان حشفا غير حلو ومثله المشيشاء [...] وقد أشاشت النخلة إذا صار حملها شيشا وهو من العيوب والافات، محمد حسين آل ياسين، معجم النبات والزراعة، I، ص 422.

(154) الغسيس، هو اليسر الذي يربط ثم يتغير طعمه وقيل هو الذي لا حلوة له وهو أحب اليسر، م. ن. II، ص 403.

(155) الحشالة، أردا التمر وما لا خير فيه بما يبقى في أسفل الحلة، م. ن. II، ص 186.



الدقل<sup>(156)</sup> ومن أردأ أنواعه الحبيق والنبيق ودوات العنيق<sup>(157)</sup>. وتأكل العرب عند قطعها النخل، الجمار<sup>(158)</sup>.

وللعرب طرق في استعمال التمر، تجعل البسر في الجرار حتى يلين<sup>(159)</sup>، وقد تدفنه في التراب بعدما يصفر أو يحمر حتى ينضج<sup>(160)</sup>. وتضع البسر في الشمس تنضجه فتخلله، وقد تشققه قبل ذلك، وقد تطبخه قبل أن تجففه، وتحفظه في الجرار فتصب عليه الماء أو الدبس<sup>(161)</sup>. كما تبسط الرطب عند تنامي نضجه على الأرض حتى يجف قليلا وتركمه في السلال والظروف<sup>(162)</sup>. وتكلف التمر وتكنزه في القرب وظروف الخوص<sup>(163)</sup> فيلزم بعضه بعضا ويصير قطعاً عظيمة<sup>(164)</sup>. وتحفظ أنواع التمور في الجلال والسلال والخصاف ليكون لها زادا في حلها وترحالها وخصبها وجديها<sup>(165)</sup>. وتصنع منها العصير صقرا ودبسا<sup>(166)</sup>، وتسحق القسب تحلي به السويق<sup>(167)</sup>. وتعالج الحشف

---

(156) الدقل من التمر أردأ أنواعه. ابن منظور لسان العرب. مادة دقل.

(157) الحبيق، تمر أغبر صغير مع طول، والنبيق أغبر مدور، ودوات العنيق لها أعناق مع طول وغبرة. م. ن. مادة حبق.

(158) أبو حاتم السجستاني. كتاب النخلة. ص 150.

(159) يسمى ذلك الخمل والتخميل، محمد حسن آل ياسين، معجم النبات والزراعة. II، ص 200.

(160) ويسمى ذلك الغفق. م. ن. II، ص 140.

(161) ابن سيده، الغصص III، 11، ص 124.

(162) ابن جبير، الرحلة. ص 98.

(163) القلف، التمر الذي ينزع نواه ويكنز في الجلال. جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VI، ص 69.

(164) ابن سيده، الغصص III، 11، ص 128.

(165) انظر باب جلال التمر وأوعيته في م. ن. ص ص 127 - 128.

(166) م. ن. ص 130.

(167) الهمداني، صفة جزيرة العرب. ص 319.

فلا تخسره وتجعله طعاما مأكولا<sup>(168)</sup>. وتصنع من التمر أطعمة شتى فيبذل باللبن أو السمن<sup>(169)</sup> ويعصد<sup>(170)</sup> ويعجن باللبن والأقط والسمن والسويق<sup>(171)</sup>. وينقع في اللبن الحليب أو المحض<sup>(172)</sup> ويلقى في مسلا السمن<sup>(173)</sup>. ويطبخ مع البر<sup>(174)</sup>. ويدق مع الأقط فيؤكل أو يشرب<sup>(175)</sup> ويكون منه الحساء<sup>(176)</sup>. ويؤكل مع الزبد<sup>(177)</sup>. ويكون أدما<sup>(178)</sup>.

ورغم أن العرب قوم تامرون. فإنهم لا يميلون إلى أكل التمر صرفا. ويسمون أكل التمر وشرب اللبن عليه مجعا ومجيعا دلالة على الجذب والفقر والجوع. فليس أشد من الأسودين (التمر والماء) عيشا وقد كان يقال بالببدو إذا ظهر البياض قلّ السواد وإذا ظهر السواد قلّ البياض. قال الأصمعي : يعني بالسواد التمر والبياض اللبن والأقط يقول إذا كانت السنة

---

168 (الخبيلة، خشف التمر الذي لم يكن حلا بسره. فييمسونه حتى يبس، فإذا ضرب انفت عن نواه فيسئونونه باللبن أو بالماء ويمردون له تمرا حتى يحلّيه فيأكلونه، محمد حسن آل ياسين، معجم النبات والزراعة، II، ص 189.

169 انظر الوجينة، ابن سيده، المخصص I، 4، ص 145.

170 م. ن. ص. ن.

171 انظر الوطنية وهي تمر يخرج نواه ويعجن بلبن، والعجر وهو تمر يعجن بسويق. م. ن. ص ص 147 - 148.

172 انظر الصعقل وهو التمر اليابس ينقع في اللبن الحليب أو المحض. والكديراء وهي حليب ينقع فيه تمر برني. والحليجة وهي تمر ينقع في اللبن، م. ن. ص ص 147 - 148.

173 انظر : الدبوس. م. ن. ص 148.

174 جاء في البريكة أنها شيء يطبخ من برّ وتمر، ابن السكيت، كتاب الألفاظ، ص 472.

175 يكون ذلك في العبيثة. م. ن. ص 473.

176 هو الأصيّة، انظر : ابن سيده، المخصص I، 4، ص 145.

177 ابن ماجه، السنن، كتاب الأطعمة، باب التمر بالزبد.

178 الراغب الاصفهاني، محاضرات الادباء، II، 4، ص 587.

مخصصة كثر الأقط واللبن وقلّ التمر وإذا كانت السنة مجدبة كثر التمر وقلّ اللبن والأقط.<sup>(179)</sup>

ومن التمر والسمن والأقط أو الدقيق والفتيت أو السويق يكون الحيس<sup>(180)</sup>. وقد جاء أنّ بني حنيفة من أهل اليمامة كانوا يعبدون صنما من حيس يأكلونه إذا جاعوا<sup>(181)</sup>. وقد نحتز من صورة ترسم هشاشة المعتقدات السابقة للإسلام وضعف ديانة أقوام تلتهم إلهها ! والأقرب إلى الظنّ أنّ أكل صنم الحيس طقس من طقوس الخصوبة. وأنّ أكل الإله رمزيّ يستعدّ به بنو حنيفة إلى التهام قوى الخصب المعبودة (اللبن - التمر - الحبوب) قد يسألونها في حال الخصب حتى تبقى خيراتهم ويطلبونها عندما تجفّ عيونهم وتجذب آبارهم ويبس نخلهم وتنقطع ألبان حيوانهم. فإذا نظرنا إلى مكان عبادة الحيس وجدناه أرضا يخترقها وادي العرض. بها قرى خصيبة تسقى بمياه المطر والآبار والعيون، هي أكثر بلاد العرب خيرا وشجرا وزرعا<sup>(182)</sup>، ورغم هذا الخصب فاليمامة ككلّ بلاد العرب أرض قد تجفّ وديانها لانحباس المطر أو قلّته أو عدم انتظامه<sup>(183)</sup>. وقد تشير بعض الأخبار التي وصفت تنبؤ مسيلمة إلى أهميّة الزراعة في

(179) ابن السكيت، كتاب الألفاظ، ص 147.

(180) ابن منظور، لسان العرب، مادة حيس.

(181) البيروني، الآثار الباقية، ص 210.

(182) ياقوت الحموي، معجم البلدان، V، ص 442، الحميري، الروض العطار، ص 619 -

621. انظر برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام، I، ص 46.

(183) ابن الأثير، الكامل في التاريخ، II، ص 362، برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام.

I، ص 42 - 43.

اليمامة، ممّا قد يفني بوجود شعيرة زراعية<sup>(184)</sup>. ولعلّ خبر زرقاء اليمامة نفسه يحتوي على بعض العناصر الأسطورية التي تدلّ على عبادة آلهة الخصب، فقد جاء أنّ اليمامة، هي الصقع المعروف شرقي الحجاز ومدينتها العظمى حجر اليمامة، [...]. وإنّما سمّي اليمامة باسم امرأة كانت فيه تسكنه اسمها يمامة صلبت على بابها،<sup>(185)</sup> وذكر الجاحظ أنّ اليمامة من بنات لقمان بن عاد وأنّ اسمها عنز وأنها تبصر الشيء من مسيرة ثلاثة أيام<sup>(186)</sup> فتمتاز بجودة النظر وصحة إدراك البصر،<sup>(187)</sup> وورد أنّ لها قطعة أو يمامة<sup>(188)</sup>.

ترمز العين في جلّ الأديان إلى الحضور الإلهي وترتبط اليمنى بالشمس واليسرى بالقمر، وتكون الشمسية أبوية والقمرية أمومية<sup>(189)</sup>. فقد تشير عين زرقاء اليمامة الثاقبة التي تتنبأ بالغيب وترى الشجر وتدرّك الشر فتكتحل لتصدّه إلى الأمّ الكبرى التي ترافقها الحمّامة العشتارية<sup>(190)</sup>. ويرمز اسمها عنز إلى الحيوان الحامل لمعنى البرق ينبئ

(184) ممّا جاء به مسيلم (وهو من أهل اليمامة من بني حنيفة)، والمبديات زرعاً والخاصات حصداً والذاريات قمحاً والطاحنات طحناً والخابزات خبزاً والثارذات ثرداً واللاقمات لقماً إهالةً وسمناً. لقد فضّلتم على أهل الوبر وما سبقكم من المدر، ابن الأثير، الكامل في التاريخ، II، ص 361 - 362.

(185) ابن منظور، لسان العرب، مادة يم.

(186) اليداني، معجم الأمثال، I، ص 114.

(187) الخميري، الترويض المعطار، ص 619.

(188) إبراهيم محمّد علي، اللون في الشعر الجاهلي، ص 255.

(189) J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, pp. 237-238.

(190) فراس سواح، لغز عشتار، ص 147، R. du Mesnil du Buisson, *Etudes sur les Dieux phéniciens hérités par l'empire romain*, p. 131.

بالغيث<sup>(191)</sup> ويحمل في قرنيه الوفرة والخصب<sup>(192)</sup>، ويعلن أنه روح القمح<sup>(193)</sup>، والطبيعة الأم المغذية<sup>(194)</sup>، وقد ترمز اليمامة المصلوبة على باب الحجر إلى آلهة الخصب والزراعة والتكاثر التي نحت صليبها في الشرق الأدنى كله<sup>(195)</sup> والتي يعبدونها بنو حنيفة.

ولقد كانت العرب تسمي الحيس وطبة<sup>(196)</sup>، والوطب سقاء اللبن أو زقه، والوطباء المرأة العظيمة الثدي كأنها ذات وطب<sup>(197)</sup>، فصنم الحيس هو رمز إلى الوطباء، تلك الأم التي تدرّ باللبن وتجود بالتمر وتغدق الحب، يلتهمها أهل اليمامة فيدمجون في بطونهم قوى الخصب تغذيهم وتحببهم.

يدمن العرب على شرب اللبن واكل التمر حتى أنهم «يغذّون به صبيانهم | أي | الأطفال المولودين كما يغذّونهم باللبن»<sup>(198)</sup> فيكبرون «جدي القرائح سريعى الأجوبة لهم ذهن حديد ورأي جيد»<sup>(199)</sup>، تلك هي صورة العربي كما تمثلها الأعجمي يولده غداؤه الأولي ذاتا مغايرة. ورغم اختلاف العرب عن الفرس في الجمع بين اللبن والتمر، فإن أهل اليمن والبحرين واليمامة وبلاد فارس وكرمان حيث يكثر النخل<sup>(200)</sup> يشتركون

J. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 237-238. (191)

J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p. 119. (192)

J. G. Frazer, *Le Rameau d'or*, III, p. 185. (193)

J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p. 119. (194)

(195) فراس سواح، لغز عشتار ص ص 90 - 92.

(196) ابن منظور، لسان العرب، مادة حيس.

(197) م. ن. مادة وطب.

(198) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، II، ص 1432.

(199) م. ن. ص 1433.

(200) م. ن. ص 1435.

في أكل التمر والرطب فيشتركون في صحّة البدن وشجاعة القلب ويختلفون في الدافع إلى التمر فالعرب أمّة تأكله اضطراراً أمّا الفرس فتأكله محبة (201) ؟

## 2 - اللحم والدقيق

جاء في التراث أنّ العرب قوم لاحمون شاحمون يأكلون لحوم الصيد من أرنب وحمار وحش وظبي ونعام وطيور<sup>(202)</sup>. ويقرمون إلى لحوم الإبل والغنم والماعز. ويحبّون شحومها. ولكنهم لا يفضلون على لحوم الإبل لحماً. فهي حيوانهم الذي يعتمدون عليه في معاشهم خاصّة أهل الوبر منهم<sup>(203)</sup>. وقد ميّزت العرب بين النحس<sup>(204)</sup> والغث<sup>(205)</sup>

(201) م. ن. ص. ن.

(202) ابن حبيب، المحرّ، ص ص 213، 215، الواقدي، المغازي، I، ص ص 26 - 27، انظر جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 575.

(203) جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 575. انظر منزلة الإبل في حياة العرب في : P. Briant, *Etat et pasteurs au Moyen-Orient ancien*, pp. 134-136.

يأكل الضأن خاصّة من يعيش في المناطق الحضرية أو البدوية - الحضرية والماعز من يعيش في الأراضي الجبلية والمتوجّهة. برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام، I، ص 83. جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص ص 116 - 117. وكانت الأغنام مثلاً. في صدر الإسلام المادة الرئيسية لتموين الناس بالألبان واللحوم والصوف في المدينة. وكانت تربى في حمى الريدة، انظر الواقدي، المغازي، II، ص 571. شكري الحريوطي، الحياة الاقتصادية في المدينة النورة قبل الهجرة وأثر الهجرة عليه، دراسات تاريخية 55 - 56، 1996، ص 41.

ولقد اشتهرت جزيرة العرب بنوع من الأغنام وصفه هيرودوت في تاريخه :

«Les arabes ont aussi deux espèces de moutons dignes d'admiration, qui n'existent nulle part ailleurs. Ceux de la première espèce ont une longue queue ne mesurant pas moins de trois coudées, [...]. Les moutons de la seconde espèce ont une large queue, d'une largeur qui atteint une coudée».

Hérodote, *Histoire*, II, 113, pp. 152-153.

(204) النحس هو اللحم المكتنز، ابن سيده، الغصص، I، 4، 140.

(205) الغث هو اللحم الهزيل، م. ن. ص

والشرق<sup>(206)</sup> والكدنة وبين الغدة والفريضة والحماة والطفطة والغلل والخصيلة<sup>(207)</sup>. أما الشحم فمنه الآلية والثرب والسحفة والفروقة والسديف<sup>(208)</sup>.

ويستعمل العضو من اللحم جدولا وإربا<sup>(209)</sup> ويكون كسرا<sup>(210)</sup> وقطعا<sup>(211)</sup>. وللعرب طرق في طبخ اللحم. فيكون قديرا يطبخ في الماء والملح. وقد يتوبلون ماء القدر<sup>(212)</sup> ولكن مع علمنا بإنتاج اليمن للتوابل<sup>(213)</sup> وبوجود الأفايه في أسواق مكة<sup>(214)</sup> وبجلب بعضها من الهند<sup>(215)</sup> فإن

(206) الشرق، اللحم الذي لا دسم له.

- الكدنة، لحم السمن.

- الغدة، لحمة بين الجلد واللحم تمور بينهما. م. ن. ص. ن.

- الفريضة، اللحمية بين الجنب والكتف التي لا تزال ترعد من الدابة.

- الحماة، لحمة الساق.

- الطفطة، اللحم المضطرب. ويقال بل هو لحم الخاصرة.

- الغلل اللحم الذي يترك على الأهاب إذا سلخ. الثعالبى. فقه اللغة. ص 112.

(207) الخصيلة، لحم الفخذين والعضدين والذراعين. ابن سيده. المخصص. I. 14 ص 133.

(208) الثرب الشحم الرقيق الذي يغشى الكرش والأمعاء.

- السحفة، الشحمة التي على ظهر الشاة.

- الفروقة، شحم الكليتين.

- السديف، شحم السنام. الثعالبى. فقه اللغة. ص 113.

(209) ما كان تاماً غير مكسّر. ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص 451.

(210) ما كسر باثنين. م. ن. ص. ن.

(211) ابن سلام. الغريب المصنف. I. ص 197.

(212) ابن سيده. المخصص. I. ص 142، تكون الثريدة دكناً كثيرة الأباير - ابن عبد ربه. العقد

الفريد. VI. ص 295. ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. ص 220، الراغب الاصبهاني.

محاضرات الأدباء. I. ص 610.

(213) Hérodote, *Histoire*, III, 110, 111, p. 151-152.

(214) فكتور سحاب. إيلاف قريش. ص 39.

(215) م. ن. ص. ن.

التراث لا يذكر بما يوضع في القدر منها إلا بعضاً قليلاً<sup>(216)</sup>. وقد تضيف العرب إلى اللحم القدير الحمص والقرع أو الدباء<sup>(217)</sup>. ويطبخ أهل اليمن اللحم بالخل. ويبقى الطعام في القدر شهراً أو شهرين جامداً لا يفسد. وإذا أسخن، تظهر فيه رائحة يومه<sup>(218)</sup> وتكون قدور العرب من معدن أو فخار أو حجارة منحوتة<sup>(219)</sup>. وقد يلقى اللحم وتستعمل المقلاة لذلك<sup>(220)</sup>. وغالباً ما يشوى، ومن المشوي ما يلقى على العرصة وهو المعرّص. وما يلقى على الجمر وهو المعرّض، وما يغيب في الجمر وهو المملول. ومنه ما يعلق في سفود ويشوى في التّور وهو المصلي<sup>(221)</sup>.

وليست للعرب طريقة وحيدة في إنضاج اللحم، فهي لا تنضجه فيكون سلغداً وتضهّه فلا يتكامل نضجه، وتنضجه فيكون مهرّداً، وترده إلى التّور ليتمّ نضجه فتشيطه، وتشويه حتّى يبس فيكون عشيّاً، وتشويه بالعجلة فيكون محسوساً، وتخرجه من التّور يقطر فيكون رشاشاً<sup>(222)</sup>.

تجّب العرب الحنيذ. والباحث في معنى هذه الكلمة يجد نفسه أمام إشكال فلا يعرف أكانت اللفظة تدلّ على الشواء عموماً<sup>(223)</sup> أم على

(216) ابن عبد ربّه. العقد الفريد. VI. ص 295. ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. ص 220، الراغب الأصبهاني. محاضرات الأدباء. أ. ص 610.

(217) م. ن. ص. ن. ابن سعد. الطبقات الكبرى. VIII. ص 329.

(218) الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص 314 - 315.

(219) جواد علي. المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VII. ص 576.

(220) م. ن. ص. ن.

(221) الثعالبي. فقه اللغة. ص 271.

(222) ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ابن سلام. الغريب المصنف. أ. ص 194 - 195، ابن سيده. المختص. 1. 4. ص 127 - 130.

(223) ابن منظور. لسان العرب مادة حنذ.



طريقته أم على درجة إنضاج اللحم. فقد جاء أن الخنيذ «هو الذي يقطر ماؤه وقد شوي»<sup>(224)</sup> وهو «الشواء الذي لم يبلغ في نضجه»<sup>(225)</sup>. وما أخذ حاجته من النضج<sup>(226)</sup> وورد أنه الشواء النضيج<sup>(227)</sup> والشديد النضج<sup>(228)</sup>. فتقابل في هذه التعريفات درجتان من درجات إنضاج اللحم. وهما الناضج والشديد النضج. أما من حيث طريقة الطبخ فقد جاء أن الخنيذ ما شوي على الحجارة المحماة<sup>(229)</sup>. وورد أنه الشواء المغموم<sup>(230)</sup>. فيتقابل، في هذا المستوى الطبخ المنغلق والطبخ المنفتح.

وأطيب اللحم عند العرب العود<sup>(231)</sup>. ولعل طيبه ناتج عن المتعة التي تحصل لأكله. يشد القطعة بين يديه يلامسها فينظر إليها ويدبر كيف يأكلها فينهش اللحم ينتزعه بالثنايا ويخلل ما على العظم فيتمخّحه ويمتص ما

(224) م. ن. المادة نفسها.

(225) م. ن. المادة نفسها. ابن سلام. الغريب المصنف. I. ص 195.

(226) ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص 479.

(227) ابن منظور. لسان العرب. مادة حنذ.

(228) ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص 479.

(229) ابن منظور. لسان العرب مادة حنذ

(230) ويكون الشواء المغموم «أن يؤخذ اللحم فيقطع أعضاء وينصب له صفيح الحجارة فيقابل يكون ارتفاعه ذراعاً وعرضه أكثر من ذراعين في مثلهما. ويجعل له بابان ثم يوقد في الصفائح بالخطب. فإذا حميت واشتدّ حرّها وذهب كلّ دخان فيها ولهب أدخل فيه اللحم وأغلق البابان بصفحتين قد كانتا قدرتا للبابين. ثم ضربتا بالطين وبغرت الشاة. وادفت إكداً إدفاء شديداً بالشراب فيترك في النار ساعة ثم يخرج». ابن السكيت كتاب الألفاظ. ص 479.

وجاء في نفس المصدر أن الخنذ هو «أن يأخذ الرجل الشاة فيقطعها ثم يجعلها في كرشها ويلقي مع كلّ قطعة من اللحم في الكرش من لبن حامض أو ماء ليكون أسلم للكرش من أن تنقدّ ثم يخلّوها بخلال وقد حفر لها بؤرة وأحماها فيلقي الكرش في البؤرة ويغطيها ساعة ثم يخرجها وقد أخذت من النضج حاجتها». ص. ن.

(231) العود «مالاد بالعظم من اللحم». انظر ابن سيده. المخصص. I. 4. ص 141

فيه ويمضغه إذا كان مشاشا<sup>(232)</sup> ويحقق حيوانيته نهشا ومضغا ومصّا.

تحقق القرضة حيوانية الإنسان الذي يلتهم اللحم بعنف<sup>(233)</sup>. وقد لا يصبر القرم على إخراج القدير بالمنشل بل ينشل اللحم من القدر فيأخذ عضوا بيده ويأكل ما عليه<sup>(234)</sup>.

تأكل العرب اللحم طريّا ومجفّا تشرحه قطعاً طوالاً فيكون قديدا وعراضا فيكون صفيفاً، وتقطعه صغارا فيكون متمماً، وتغلي اللحم بالملح إغلاء قبل أن تجفّه فيكون وشيقا<sup>(235)</sup>، وتقدّم سنام البعير شطائب<sup>(236)</sup>، وتجفّف الكرش فتلمؤها لحماً وشحماً مقدّدين مطبوخين، وتصبّ عليها الودك حتّى يجمد وتحفظها في جوالق<sup>(237)</sup> تخزنها<sup>(238)</sup>.

يفسر النمط البدوي عادة تجفيف اللحم، إذ تحتاج القبائل المنتجة إلى زاد لا يعفن وإلى طعام جاهز تأكل منه جامداً أو ذائباً على أقراص<sup>(239)</sup>.

---

(232) انظر ما جاء في تعرّق العظم والتحاب ما عليه وامتخاذه في: م. ن. ص ص 138 - 139.

(233) يقال وضعت بين أيدي القوم شاة فقرضوها جميعاً وقدم إليّ لحم فقرضته أجمع وقرض لحم الشاة في البرمة وقرض الذئب الشاة أكلها جميعاً [...] أصل القرضة ألاّ يخلص اللين من اليابس ويأكلها معاً كأنه يأكل كلّ شيء رطب ويابس.. ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص 481.

(234) ابن سيده. المخصّص. 1. ص 137.

(235) ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص 450.

(236) الشطية. قطعة من سنام البعير تقطع طولاً.. م. ن. ص 475.

(237) هو وعاء. ابن منظور. لسان العرب مادة جلق.

(238) ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص 450.

(239) قد يصنع الرق من القديد. انظر محمد بن فارس الجميل. الأطعمة والأشربة في عصر الرسول. ص 90.

كما يعود التقديد إلى الخوف من أن يخزن اللحم النقي، أو المطبوخ فيقنم في الحرارة وينتقن. علاوة على الحرارة فإنّ المجتمعات التي يقلّ فيها اللحم غالباً ما تحافظ عليه ليكون لها أدماء وليعوّض الغريز الطريّ في قدورها. فلمّا كانت الإبل وسيلة تنقل وكسب ومالا يستزيده الأثرياء وتقاس به ثروتهم، فإنّ العرب اقتصدت في نحرها وكانت تذبحها لضيف وتقدّمها لآلهتها قربانا وتأكلها في ولانمها أو حين تعقرها على القبور لأسلافها<sup>(240)</sup>. وبينما يرمز القديد إلى اليبس والجفاف والقحط. يدلّ اللحم الغريز على الرطوبة والرخاء والخصب. فعندما يخصب اللاحمون من العرب ويكثرّون من الذبائح تعرض كلابهم عن وضر تلحسه لكثرة ما تجد من أسقاط الحيوان !<sup>(241)</sup>.

لا تميل العرب إلى اللحم الغثيث<sup>(242)</sup> كما لا تحبّ المرأة الهزيلة<sup>(243)</sup> ولا الرجل الغث<sup>(244)</sup>. وتستطيب العرب الألية والشحم فتأدم بالحم<sup>(245)</sup> وتفضل اللحم السمين تجتمله<sup>(246)</sup> كما تستديف الشحم<sup>(247)</sup> وتستلذّ المرقّة المتحرّرة

(240) جواد علي، المفصل في تاريخ العرب، قبل الإسلام، VII، ص 112.

(241) ابن سيده، المفصّل، III، 10، ص 178.

(242) الغثيث اللحم الهزيل، ابن سيده، المفصّل، I، 4، ص 131.

(243) الهزيلة قفرة لا يرغب فيها، ابن السكيت، كتاب الألفاظ، ص 260.

(244) محمود شكوي الأوسبي، بلوغ الأدب في معرفة أحوال العرب، II، ص 36.

(245) اللحم والحمة ما أذيب من الألية، الثعالبي، فقه اللغة ص 5.

(246) يشوى اللحم، وكلّما وكفت إهائه استوكفته على خبز ثم أعدته فهو الاجتمال، م، ن.

ص 271. انظر الميل إلى اللحم السمين في ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 403.

III، ص 279

(247) تشوى الشحمة ويفعل بها نفس ما يفعل باللحم المجتمل، الثعالبي، فقه اللغة، ص 271.

والمُدَوَّمة والدَوَّامة<sup>(248)</sup>. ويدلّ السمين من اللحم على الخصب وسعة العيش فينادي الأغنياء الناس إلى أكل الشحم كما ينادونهم إلى اللحم<sup>(249)</sup>. ويقترن السمن باللذة، يستلذّ العربي كلّ سمين. يستلذّ الناقة التي روعها الكلاء والمرأة الروعاء التي يروّيها الطعام ويروّعها بالسمن<sup>(250)</sup>. والتمر الذي فيه إهالة وجميل، مثل جميل الكبش السمين، يوحد في الضرس ويغيب<sup>(251)</sup>. فالسمن والشحم والزبد أغذية دسمة تسوغ في الحلق تلشب لسبا وتمطخ مطخا وتلمص لمصا فتمصّ الأصابع عند أكلها وتلحس ويبقى لعقوها في اللسان كأنه يتتبع بقية من الطعام بين الأسنان. كما ترمز هذه الأغذية إلى الوفرة والثروة والطاقة الحيويّة، وهي أطعمة ثمينة في ثقافة يكون فيها الحيوان قطب الوجود.

وتميل العرب إلى الكبد والسنام<sup>(252)</sup>. وليست الكبد أفضل أجزاء الحيوان طعاما فحسب بل فضلها من رمزها فهي مركز الحياة والانفعالات الكبرى والأحاسيس ومقرّ النفس<sup>(253)</sup>. وتحبّ العرب السنام وتطلق على القطعة منه كالمرأة الحسناء البيضاء الركوبة وتسمّي مقدّته وقديده الشطيبة<sup>(254)</sup> فتتداخل في اللغة الطابخة والمغذية والغذاء، وتكون المرأة في الخيال جسدا يغذي ويؤكل في الآن نفسه. والكبد سوداء

(248) التّحيرة تكثر إهالتها. والدوّمة تدور فوقها الإهالة. والدّامة والدّاوية والدّوية تكون فوقها الإهالة. ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص 475.

(249) جاء أن عبد الله بن جدهان كان ينادي الناس لأكل اللحم والشحم في داره. ابن حبيب. المنق. ص 372. وانظر كذلك الواقدي. المغازي. 1. ص 375.

(250) انظر الأمثلة التي أوردها خليل عبد الكريم في: العرب والمرأة. ص 8. 39. 52.

(251) الهمداني صفة جزيرة العرب. ص 273.

(252) الواقدي. المغزي. 1. ص 53.

(253) M. Rodinson, art "kabid", in *EL*, pp. 342 - 343.

(254) ابن سيده. الغصص. 1. 4. ص 135.

والسنام أبيض فقد التقى [في الشطية] لوان<sup>(255)</sup>. لون النور ولون الظلمة يتداخلان فيدلآن على تعاقب الليل والنهار وسيرورة الحياة تغذي فيها الكبد. وقد حفظتها الشمس، العربي وتنتشله من الفناء. وترطب قطعة السنام يبس الكبد تبقىها الشحمة، رغم التقديد، طرية تذكر بالخصب.

يعدّ أكل اللحم من الأطايب ويكون دالاً على التمايز الاجتماعي إذ ينعم بطيبه أهل الثراء فيرمز إلى غناهم، ولا يكونون مطعمين إلا إذا نحروا الإبل وقسموها بين الناس أو طبخوها لهم في القدور<sup>(256)</sup>. حتى أن بعضهم في الأخبار يملأ الجفان خبزاً ولحماً ويجعل على الباب إيلاً موقوفة للطعام<sup>(257)</sup>. بل وقد تكون وفرة اللحم عجيبة والجفان يغرق فيها الصبي إذا سقط ويستظل بظلها المرء إذا جاء وقت الظهيرة ويأكل منها القائم والراكب لعظمها<sup>(258)</sup>. أما الفقراء فكانوا يجمعون العظام ويكسرونها ويطبخونها ثم يجمعون الودك الذي يخرج منها ليأتمموا به. وقد عرفوا بأصحاب الصلب<sup>(259)</sup>.

تصنع العرب من الدقيق العصائد والإحساء والهراس والأخباز... ويرتبط أكل الحبوب بزراعتها فتكون الأخباز وفيرة بوفرته وتقلّ بقلتها وتنعدم بانعدامها، فمن المُقْفِرِينَ من لم يكن يعرف الخبز<sup>(260)</sup>.

(255) م. ن. ص. 136.

(256) انظر مثلاً ما ورد في ابن حبيب، المحبر، ص 145، 161، الواقدي، المغازي، I، ص 145 - 146.

(257) جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، V، ص 106.

(258) م. ن. V، ص 97.

(259) م. ن. V، ص 81.

(260) ذكر الادريسي أن سكان بلاد المهرة في جنوب بلاد العرب لا يعرفون الخبز وهم يعيشون من الأسماك والتمور والالبان، نزهة المشتاق، I، ص 154.

يأكل الحبوب والأخباز الحضر الذين يعيشون في الأراضي الخصبة ويعتمدون الزراعة مثل عرب اليمن واليمامة وسكان يثرب وخيبر والطائف ووحدات شمال الجزيرة العربية من بادية الشام<sup>(261)</sup>. كما تقبل على الخبز والدقيق القبانل التي تتمتع التجارة تشتريهما من داخل الجزيرة وتستوردهما من خارجها. فقد كانت الطائف واليمامة تمدان الحجاز بالحبوب وخاصة الحنطة وكانت خيبر ريفاً يمد أهل الحجاز بالطعام. كما كانت القوافل تحمل إليه من الشام الحنطة والدقيق<sup>(262)</sup> وكانت الارستقراطية المكية تجلب البرّ من الطائف واليمامة والشام وتستغل الأراضي الزراعية الخصبة بالطائف<sup>(263)</sup>.

تصنع العرب من الدقيق العصيدة. وقد جاء أنها التي تعصدها بالمسواط فتمدّها به فتقلب ولا يبقى في الإناء منها شيء إلاّ انقلب، وهي دقيق يلت بالسمن ويطبخ<sup>(264)</sup>. ووردت الإشارة إلى العصيدة في تعريث أطعمة أخرى كالخزيرة. وهي أن تنضب القدر بلحم يقطع

(261) تنتج اليمن الشعير والقمح والذرة ومنها تصنع الأخباز التي كانت ضرورياً عدّة. ويزرع في يثرب الشعير خاصةً وشيء من الحنطة وفي خيبر القمح. وكانت الحنطة في الطائف مورداً رئيسياً اعتاد أهل هذه البلاد العيش منه كما كانت اليمامة منطقة زراعية هامة تكثر بها الحبوب حتى أنّ حنطتها اشتهرت في بلاد العرب. كما يوجد القمح في وادي الرمة ووادي الدواسر. الأزرقى. أخبار مكة، II، ص 239، الهمداني، صفة جزيرة العرب، ص 316، وانظر برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام، I، ص 71 - 79.

(262) ابن سعد، الطبقات الكبرى، II، ص 505، الأزرقى، أخبار مكة، II، ص 239، الواقدي، المغازي، II، ص 234، III، ص 989 - 990.

(263) برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام، I، ص 79.

(264) ابن منظور، لسان العرب، مادة عصد.

صغارا على ماء كثير فإذا نضج ذرّ عليه الدقيق فإن لم يكن فيها لحم فهي عصيدة<sup>(265)</sup>. فإذا كان التعريف الأوّل عامّا لا يشير إلّا إلى مبدأ العصد وهو المزج والمرس والليّ وما يصاحبه من فتل وقلب للطعام فإنّ التعريفين الثاني والثالث يفيدان بأنّ العصيدة دقيق يلتّ بسمن ويطبخ في ماء القدر إلى أن ينضب فيكون في هذه الحال المسواط خشبة يحرك بها الدقيق في القدر تحريكا حتّى ينقلب ما في القدر ولا يبقى شيء منه إلّا انقلب عندما ينضب الماء.

ووردت العصيدة مرجعا في تعريف أطعمة أخرى شبيهة تكون دونها أو فوقها في الثخونة، ممّا يدلّ على أنّها أصل من أصول الطبخ هو أقرب إلى النوع منه إلى صنف محدود من الأطعمة تكون كلّها عصاد تختلف في نعومتها وثخونتها وتتنوّع حسب كمية الدقيق التي تذرّ في الماء أو اللبن وقلة الليّ والقلب أو كثرته وطول الغليان وسرعته. فإذا نعمت العصيدة كانت وطينة وإذا ثخنت كانت نفيسة فلفيفة. وإذا انعقدت وتعلّكت سمّيت عصيدة<sup>(266)</sup> فتكون الأصناف التي دون العصيدة أشبه بالمراحل السابقة لانعقاد الطعام. وتكون كلّ من السخينة التي هي دون العصيدة، واللهيدة، التي تجاوز حدّ الحريقة وتقصّر عن العصيدة<sup>(267)</sup> صنفا من أصناف العصيدة وكذلك الخزيرة رغم أنّها لا تسمّى عصيدة.

(265) ابن سيده، الغصّص، 1، ج 4، ص 145.

(266) الثعالبي فقه اللغة، ص 270.

(267) والسخينة هي، التي ارتفعت عن الحساء وثقلت أن تحسى وهي دون العصيدة.. الحريقة هي النفيسة، والنفيسة أن يذرّ الدقيق على ماء أو لبن أو حليب حتّى ينفث وهي أغلظ من السخينة.. ابن السكّيت، كتاب الألفاظ، ص 474.

ويتخذ من الدقيق الحسو ومنه ما يكون رقيقا كالرغيفة ومنه ما يكون خائرا بين الحسو والعصيدة<sup>(268)</sup>. ومن الأحساء ما يكون من ماء ومنها ما يكون من لبن كالفجينة والحريرة<sup>(269)</sup>. ومن الخنطة تصنع الخضيمة<sup>(270)</sup> والهريسة<sup>(271)</sup>. ومن الحبّ تطبخ الجشيشة<sup>(272)</sup> وتخلط البسيصة<sup>(273)</sup>. ويكون السويق<sup>(274)</sup> طعاما يلبّ ويبسّ بالماء أو الادم وشرابا. ويمكن أن يسفّ سفّا<sup>(275)</sup> وقد يكون مقنودا<sup>(276)</sup> وهو طعام المسافرين وطعام العجلان وغذاء المبكر<sup>(277)</sup>. ومن الدقيق والعسل والسمن يكون الخبيص<sup>(278)</sup>.

إنّ قلبي الحبوب ودقها ولتها أوبسّها أو بكلها أو صبّ الماء أو اللبن عليها لاحتسانها أو طبخها حسوا وعصيدة<sup>(279)</sup> من الحركات الغذائية

(268) م. ن. ص 473.

(269) والحريرة. حساء من دقيق يطبخ بدسم أولين، ابن منظور لسان العرب. مادة حرر.

(270) الخضيمة هي، أن تؤخذ الخنطة فتتقى وتطيب ثم تجعل في قدر ويصبّ عليها ماء فتطبخ حتى تنضج. ابن السكيت. ص 475.

(271) سميت الهريسة هريسة لأن البرّ الذي هي منه يدقّ ثم يطبخ، الزبيدي، تاج العروس. مادة هري IX. ص 38.

(272) قيل الجشيش الحبّ حين يدقّ قبل أن يطبخ فإذا طبخ فهو جشيشة. م. ن. IX. ص 72.

(273) بسّ السويق والدقيق وغيرهما بسّا، خلطه بسمن أوزيت وهي البسيصة... هي التي تلت بسمن أوزيت ولا تلبّ، ابن منظور. لسان العرب مادة بسس.

(274) قد تجذّ الخنطة وتصرم من الذرع وتسخن في القلي حتى تيبس وقد يجعل معها حبّ يطيب ريحها وطعمها أو تدقّ وتطحن وتتخذ سويقا. ابن سيده، المختص. I. ج 5. ص 9. وقد سبق تعريف السويق.

(275) محمد بن فارس الجليل. الأطعمة في عصر الرسول. ص 59.

(276) ابن سيده، المختص. I. 5. ص 3.

(277) ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. ص 228 - 229.

(278) محمد بن فارس الجليل. الأطعمة في عصر الرسول. ص 108.

Bouillie: «Farine de céréales cuite à ébullition dans le lait ou de l'eau jusqu'à consistance plus ou moins épaisse», *Le grand Larousse*, II, p. 1393.



الأولى<sup>(280)</sup>، ويعتبر دَرّ الدقيق في ماء القدر وغليانه حتى ينضج أول طبخ مقعر (concave)، وتعدّ العصيدة، أمّ الطبخ، قادت الإنسان إلى اكتشاف الخبز الفطير حين وضع كمية من الدقيق أوفر من الماء وعجنها وتركها على الحجارة المحماة<sup>(281)</sup>، وهي من أصول الطبخ في الشرق وحوض البحر الأبيض المتوسط<sup>(282)</sup>، ويشترك سكّان هذا الحوض والعرب في البسيطة والسويق، فمما يصنعه اليونان سويق الشعير يشرب أو يؤكل<sup>(283)</sup>، «المازا الطازجة» (Maza Fraiche)<sup>(284)</sup>، وهي شعير يقلّى ويطبخ دقيقا وييسّ بماء أوزيت أو غسل أو لبن ويؤكل في التوّ أو

(280) ولقد أطلق مؤرخو الطبخ لفظة Bouillie على كلّ طعام من حبّ جريش أو دقيق يطبخ في ماء القر حتى يشخن أو يتعلّك ويمزّوا بين الحسو والعصيدة.

G et G. Blond; *Histoire pittoresque de notre alimentation*, p 25; J Largaud, *Le* (281) *pain d'Israël dans les textes de l'Ancien Testament*, p. 106; A. Maurizo, *Histoire de l'alimentation végétale*, pp. 272, 290; C. Mechin, *Bêtes à manger*, p. 223; M. Toussaint- Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 228

J. André, *l'alimentation et la cuisine à Rome*, pp. 62-63. (282)

J. Auboyer, *La vie quotidienne dans l'Inde ancienne*, p. 252

E. Bresciani, «Nourritures et boissons de l'Égypte ancienne» in *Histoire de l'alimentation*, p. 65; C Grottanelli, «La viande et ses rites», *ibid*, p. 117; A. spano Giammellaro Les phéniciens et les carthaginois», *ibid*, p. 86; E. G. Gobert «Les références historiques des nourritures tunisiennes», in les Cahiers de Tunisie, n°12, 1955, pp. 510 - 513; A Jardé, *La Grèce antique et la vie grecque*, p. 236; M. Mantanari, «Systèmes alimentaires et modèles de civilisation», in *Histoire de l'alimentation*, p. 107; E. Patlagean, *Pauvreté économique et pauvreté sociale à Byzance. 4e et 7eme siècles*. pp. 38-39; 47; D. Rops, *La vie quotidienne en Palestine au temps de Jésus*, p. 224, M. Toussaint ) Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 228; C. Léonard Woolley, *Les sumériens*, pp. 22, 119.

M. C. Amouretti, «Villes et campagnes grecques» in *Histoire de l'alimentation*, (283) p. 138; G. G. Blond, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, p. 58; E. G. Gobert, «Les références historiques des nourritures tunisiennes» in *Les Cahiers de Tunisie*, n°12, 1955, p.520.

M. Pivot, *les gueuletons de nos ancêtres* p. 64 (284)

يخزن<sup>(285)</sup>، فتكون قريبة من الحسو الخائر، وتتخذ شكل عصيدة أو فطير دون أن تطبخ<sup>(286)</sup>. وقد شبهتها م. ك. أموري (M. C. Amouretti) بالبسيسة التونسية<sup>(287)</sup>، وكانت هذه طعام البربر قدمته الكاهنة لأحد أسراها<sup>(288)</sup>. وعندما تطبخ المازا تكون عصيدة أو فطيرا. وقد تطلق على العجين يكون من شعير<sup>(289)</sup>.

وقد كانت الخزيرة والسخينة والنفيثة والحريقة من الأطعمة التي يتوسّع بها صاحب العيال لعياله إذا غلبه الدهر وغلا السعر وعجف المال<sup>(290)</sup>. وقد عيّرت قريش بأكل السخينة<sup>(291)</sup>. وجاء أنها تقتصر عليها عند غلاء السعر حتى صار هذا اللفظ لقبا لها<sup>(292)</sup>. وورد أنها كانت تكثر من أكلها فعيّرت بها حتى سميت قريش سخينة<sup>(293)</sup>. وإذا كان فاضل الربيعي قد ذكر أن قريشا أبقت السخينة على مائدتها حفاظا على أثر المجاعة في ثقافتها الغذائية الذي لم تتمكن من نسيانه<sup>(294)</sup> رغم ثرائها فإن

M. C. Amouretti, «Villes et campagnes grecques» in *Histoire de l'alimentation*, (285 p. 138; G. G. Blond, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, p. 138.

P. Schmitt Pantel, *la cité au banquet*, p. 340. (286

M. C. Amouretti, «Villes et campagnes grecques» in *Histoire de l'alimentation*, p. 138; G. G. Blond, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, p. 138. (287

(288) المالكي. رياض النفوس. I. ص 52.

P. Schmitt Pantel, *la cité au banquet*, p. 340. (289

(290) ابن السكيت. كتاب الألفاظ ص ص 474 - 475 .

(291) الجاحظ البخلاء. ص 233، انظر ابن منظور لسان العرب. مادة سخن، محمود شكوي الألوسي. بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب. I. ص ص 381 - 382.

(292) محمود شكوي الألوسي. بلوغ الأدب في معرفة أحوال العرب. I. ص ص 381 - 382.

(293) ابن منظور. لسان العرب. مادة سخن.

(294) فاضل الربيعي. شقيقات قريش. ص ص 158 - 159.

ليديا بتيني (Lidia Bettini) نزلت تعبير قريش بالسخينة في إطار  
المفاخرات والمنافرات الأدبية<sup>(295)</sup>.

إنّ الثقافات قد تحتفظ بأغذية المجاعة في أساطيرها وطقوسها إذا  
كانت المجاعة حدثاً تاريخياً مأسوياً أو حالة مرتبطة بمعجزة غيرت حياة  
أمة من الأمم. ولا خبر يدلّ على حضور السخينة في مائدة طقسية. ولا  
جاءت في أسطورة ارتبطت فيها برمز من الرموز. وليست السخينة  
الطعام الوحيد الذي يؤكل في شدة الدهر. ولا يعني تحوّل مجموعة من  
الفقر إلى الثراء أنّها تعرض عن عاداتها. زيادة على أنّه لم تُثر إلاّ فئة من  
قريش وبقي السواد الأعظم في حاجة إلى السخينة والصحيرة والعذيرة.  
كما أنّ الجزور ما كانت تنحر يومياً وما كانت تؤكل إلاّ في الاشتراك.  
ولا شيء يدلّ على أنّ هذا الطعام «مريقة رديئة»<sup>(296)</sup> غير لذیذة في  
قريش. والناظر إلى مكونات الطعام يلاحظ أنّها دقيق وماء أولبن قد  
يضاف إليه سمن وقد يؤكل بتمر أو يحسى. فالسخينة بين الحساء  
والعصيدة والأقرب إلى الظنّ أنّها نوع يطلق على الطعام الحارّ اليومي<sup>(297)</sup>  
وليست أطعمة المواسم والأعياد وحدها محدّدة لهويّة أكلها بل يعبر

---

«La critique moqueuse des habitudes alimentaires de certaines tribus n'était pas (295

liée à la qualité particulièrement blâmable de ces habitudes, car la critique souligne tout simplement le fait que les habitudes étaient différentes, à cause des diversités géographiques et d'environnement, et que chacun se moquait des habitudes des autres. C'est ainsi, par exemple, qu'on se moquait des Qurays pour le fait qu'ils se nourrissaient de la Sahina [...], le nom de ce plat devient en poésie une désignation métonymique de cette tribu L. Bettini, «Taghīl al Gāhiliyya, in *Arabica*», XLV, 1998, pp. 74-75

(296) فاضل الربيعي شقيقات قريش. ص 158.

(297) وفي حديث فاطمة أنّها جاءت النبي ببرمة فيها سخينة أي طعام حارّ. م. ن. سخن.  
وفي الحديث أنّه دخل على عمّه حمزة فصنعت لهم سخينة فاكلوا منها. ابن منظور.

لسان العرب. مادّة سخن.

الطعام اليوميّ الذي تكثر منه المجموعات عن الانتماء إلى عصبية أو جهة أو فئة أو ثقافة وعن هوية المجموعات. إنّ السخينة رديئة على لسان المعير الذي لم يقصد من خلال الوحدة الغذائية رداءة الطعام بقدر ما قصد صاحبه. وعندما تهجى عصبية من العصبيات في عنصر من العناصر المكونة لهويتها، غذاءً كان أو لباساً أو سكناً أو غير ذلك من الوحدات اليومية، فإنّ التشبث بتلك الوحدة يكون تشبثاً رمزياً بهويتها واختلافها.

ومن الأطعمة التي ذكرها ابن سيده البهظ وهو طعام من أصل هنديّ يكون من أرز يطبخ باللبن والسمن<sup>(298)</sup> ولنا ندرى آكأت العرب عرفت هذا الطعام قبل الإسلام وفي صدره أم لا. فلم نجد ذكراً لطبخ عربيّ فيه أرز ولا وصفت المصادر هذا الغذاء ضمن مزروعات جزيرة العرب. وذهب فارس بن الجميل إلى أنّ الأرز كان من محاصيل البحرين وهجر التي عرفت بغزارة مياهها وحرارة جوّها، واستند إلى لغات ستّ في الأرز هي لعبد القيس التي كانت تقطن الجهة الشرقية من جزيرة العرب. وإلى نصّ أورده ابن رسته (ت 310 هـ) في الأعلاق النفيسة وصف فيه الأرز من محاصيل اليمن<sup>(299)</sup> ويردّ فارس بن الجميل بهذه الحجج على جواد عليّ الذي أنكر وجود الأرز في الحجاز والجهات الأخرى<sup>(300)</sup>. ولقد بينّ بعض الدارسين لهذا الغذاء وللزراعة أنّ العرب لم

(298) ابن سيده. الغصص. 1. 5. ص 3.

(299) محمد بن فارس الجميل. الأطعمة والأشربة في عصر الرسول. ص 34.

(300) م. ن. ص ن. انظر جواد علي. VII. ص 59.

يعرفوا الأرز قبل فتح العراق<sup>(301)</sup> واستغل كل من ماريوس كنار (Marius Canard) وفانسان لاقردار (Vincent Lagardère) نصاً لابن الفقيه وصف فيه جهل العرب للأرز واكتشافهم له عند فتح البصرة<sup>(302)</sup>.

ولو فكرنا فيما ذكره فارس بن الجميل لرأينا أنّ البحرين (قاعدها هجر) بلاد شرقية على ساحل البحر يتصل شمالها بالبصرة. والبحرين بلاد سهلة كثيرة الأنهار والعيون عذبة الماء ينبطون أنهارها على القامة والقامتين، والحناء والقطن على شطوط أنهارها بمنزلة السوسن... وميرة البحرين تجلب إليها من فارس<sup>(303)</sup>. فقد يكون أهلها من عبد القيس الذين أجروا الأرز على لسانهم وزرعوه. إذ يستجيب مناخ بلادهم وأرضهم

M. Canard : «Le riz dans le Proche-Orient aux premiers siècles de l'Islam», in (301) *Arabica*, 1959, VI pp. 113-131; V. Lagardère, «La riziculture en al-Andalus (VIIe - XVe siècles)» in *Studia Islamica* 1996, 1/83, p. 71-72. A. W. Waston, *Agricultural Innovation in the Early Islamic World*, pp. 15-19; 154-156.

كان الأرز ممّا يفتدي به أهل الهند والسند وممّا يزرع في إقليم بابل. ابن وحشية، الفلاحة النبطية، 1. ص 481-480.

(302) .... وكان في أجمة البصرة زيادة فلما رأوه هربوا وتركوا في الأجمة مكتلين في أحدهما تمر وفي الآخر رزّ بقشره فلما دخلها عتبة وأصحابه نظروا إلي المكتلين فقال عتبة : كلوا التمر. وذروا هذا الآخر فإنه سمّ قد أعدّ لكم العدو فلا تقربوه. فأخرجنا التمر وأكلنا منه فبأننا لذلك إذ نحن بفارس قد قطع قياده وأتى ذلك الأرز فأكّل منه. ... فلما أصبحنا إذا الفرس يروث ولا بأس عليه. فقال أخي. أين سمعت أبي يقول إنّ السمّ إذا نضج لم يضرّ. فأخذه وطبخته. وجعلت أولاد تحته ثمّ تفصّي عن حبيبة حمراء فمازال يطبخه حتّى أصاط قشره. فالتقياه في الجفنة فقال عتبة، اذكروا اسم الله عليه وكلوا فاكلوا منه فإذا هو أطيب طعام.. ابن الفقيه. كتاب البلدان. ص 173.

(303) الحميري. الروض المعطار. ص 82.

لزراعته. أو قد يكون دخل إلى سوقهم بهجر التي .توافى بها فارس  
يقطعون البحر إليها ببياعاتهم<sup>(304)</sup>.

أمّا نصّ ابن الفقيه (ت 290 هـ) فهو كغيره من الأخبار التي وصفت  
اكتشاف العرب للحضارة يبرز جهل هذه الأمة لغذاء الآخر واستغرابها  
وحذرهما وتبنيها لنماذج الآخر. فيذكر بآليات التثاقف وما يصاحبها  
من قلق وخوف ورفض وحذر وتشبّث بالمعروف الذي يشعر  
بالأمان. ورغبة في التجديد واكتشاف المجهول.

وقد جاء في بعض الأخبار أنّ عبد الله بن جدعان أكل الفالودج<sup>(305)</sup>  
في بلاط كسرى فابتاع غلاماً قدم به إلى مكة يصنعه له وكان مناديه  
ينادي الناس لأكله. وورد أنّه وجّه إلى اليمن ليؤتى إليه بمن يعمل الفالودج  
بالعسل. وقيل إنّ أميّة ابن أبي الصلت هو أوّل من أكله في بجران  
فوصفه في شعره. ولما علم عبد الله بن جدعان بذلك أرسل بعيراً إلى  
الشام لحمل البرّ والشهد والسمن لصنع هذه الحلواء<sup>(306)</sup>. ومهما تكن صحّة  
هذه الأخبار فإنّها تفيد بخروج مكة إلى العراق. ويرمز الفالودج في  
الأخبار الثلاثة إلى تجارة مكة مع بيزنطة وفارس واليمن. وإلى تحوّل نمط  
عيش قريش. وتبني أثريائها لعادات الحضرة الرقيقة.

تنقسم إذن الأطعمة المصنوعة من الدقيق إلى نوعين، نوع يبسّ فيه  
الدقيق أو ييكل أو يخلط أو يصبّ عليه الماء أو يسفّ سفّاً عندما يفقد

(304) ابن حبيب. المحبّر. ص 265. وقد ذكر الحبيب الجنحاني في التحوّل الاقتصادي والاجتماعي في مجتمع صدر الإسلام. أنّ الأرز كان يجلب إلى عمان من الهند ص 70.

(305) الفالودج والفالود معرّب حلواء تصنع من لبّ الخنطة. ابن منظور. لسان العرب. مادة  
فلذ.

(306) انظر جواد علي. المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام. ٧. ص 97-98.

السائل، ونوع آخر توقد له النار ويتوفر له الحطب والماء أو اللبن. ويستجيب النوع الأول لحياة الترحال وحالة العجلة ووضع الغزو والحرب والحاجة إلى البارد يؤكل أو يحتسى في الحرّ. بينما يلبي النوع الثاني الحاجة إلى طعام دافئ توقد له القدور وتتوفر له المياه والألبان يكون طبخه في حال الإناخة والاستقرار.

ومن الدقيق تصنع العرب الخبز. وكان خبز الخنطة طعام الأثرياء والسادة والأشراف يفخرون بأكله وتقديمه للضيوف<sup>(307)</sup> ويمدحونه بميزين بين أكله وأكلي التمر واللبن<sup>(308)</sup>. أمّا السواد الأعظم من فقراء الحواضر والأرياف فيقبلون على خبز الشعير والذرة ويعجنون خبزاً غليظاً لا يستطيعونه من السلّت والشعير<sup>(309)</sup>.

وإذا كان التراث الإسلامي قد وصف أكل الرسول في المدينة الشعير ورمّخ عدم شبعه من خبز البرّ حتّى قبض<sup>(310)</sup> فلأنّ الشعير هو ما كانت تنتجه أرض يشرب. وقد كان الرسول يطعم أهله من شعير يزرعه بين

---

(307). كان، عبد الله بن حبيب العنبري أحد بني سمره سمي أكل الخبز لأنّه لا يأكل التمر ولا يرغب في اللبن، وكان سيّد بني العنبر في زمانه، وهم إذا فخروا قالوا: منّا أكل الخبز.. الميداني، مجمع الأمثال، II، ص 128، انظر الافتخار بأكل الخبز في الجاحظ، البخلاء، ص 230

(308). سأل كسرى هودة بن عليّ الحنفي ما غذاؤك بيلدك؟ قال الخبز، فقال كسرى هذا عقل الخبز لا عقل اللبن والتمر. فصار الخبز عندهم ممدوحاً، الميداني، مجمع الأمثال، II، ص 128.

(309) جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 57، إحسان صدقي العماد، الخبز في الحضارة الإسلامية، ص 31 - 34.

(310) ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 400 - 402، ابن ماجّة، السنن، كتاب II، 1107، 1110 - 1111.

نخيل بني النضير<sup>(311)</sup> وبعد فتح خيبر، من كتيبة يحصد فيها له نصف شعيرها<sup>(312)</sup>.

تداس الحبوب وتذرّ وتنقى فيخرج منها ما لا يؤكل كالزوان والمريراء والغفى<sup>(313)</sup> والخصى والتراب والعصافة<sup>(314)</sup>، وتغربل وتنتخل<sup>(315)</sup>، وتكون التنقية والغربلة حركة تخلّص بذور الحياة من الفساد وتبعد عن العربيّ المرارة والأذى يعكّران صفو عيشه.

تطحن الحبوب في الرحى<sup>(316)</sup> وتخبز في البيوت. ومن العرب من امتهن الخبازة<sup>(317)</sup>. ويعجن الدقيق بالماء حتّى ينعم عجنه وقد يكثر ماؤه ليسترخي ويرخف، وقد يخمر العجين ويجمع الرغيف ويكّتل باليدين ويضرب بالأصابع ضربا خفيفا ليقصر حتّى ينمسط ويحلّج حتّى يدور. وقد يخلط بزيت أو شحم<sup>(318)</sup>، ويطبخ في ملة أو تنور أو فرن<sup>(319)</sup>، وقد تقلب الخبزة إذا نضج ظاهرها وتحول لينضج باطنها<sup>(320)</sup>. ويكون الخبز

---

(311) الواقدي، المغازي، I، ص 378.

(312) م. ن. II، ص 693.

(313) الزوان (ivraie)، حبة صفراء مستطيلة أحمر قائم [...] يمرّ الطعام..

- المريراء، حبة سوداء تمرّ الطعام..

- الغفى، دقاق الثين الذي يكون في الطعام.. ابن سيده، المخصّص، III، II، ص 58.

(314) العصافة، ما سقط من السنبلة، م. ن. ص 59.

(315) م. ن. ص 60.

(316) من الأرحية ما يدور باليد ومنها ما يديره الحيوان أو الماء. والمائية توجد خاصة في

جنوب بلاد العرب، جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 58.

571 - 572.

(317) م. ن. ص 572.

(318) ابن سلام، الغريب المصنف، I، ص 205 - 206، ابن سيده، المخصّص، I، 5، ص 5.

(319) ابن سيده، المخصّص، I، 5، ص 7 - 8، ابن منظور، لسان العرب، مادة تنر، فرن، ملل.

(320) ابن سيده، المخصّص، I، 5، ص 7 - 8.



فطيرا عجّل إدراكه، ومشتقًا قطع وعمل بزيت، ومرتنة عجنت بشحم، وفرز دقة عظيمة غليظة ورقاقا منبسطا واسعا رقيقا<sup>(321)</sup>. ومن خبز الملة الطرموث والأصطمكة<sup>(322)</sup>. وكما تأكل العرب الخبز طريًا تجعله كعكا<sup>(323)</sup>.

ولا تختلف أخباز العرب عن أخباز العبرانيين وسكان بلاد الرافدين ومصر القديمة وبلاد الشام، خاصة تلك التي تطبخ في التنور والملة. والفطير يميّز المجتمعات الرعوية فقد استجاب طبعه لنمط عيش الرّحل الذين لا ينتظرون العجين يختمر حتّى يطبخ<sup>(324)</sup>. والعرب كغيرهم من سكان الشرق الأدنى القديم وحوض البحر الأبيض المتوسط يأكلون الأخباز طرية ويابسة وأدومة وقفارا<sup>(325)</sup>. فقد لا يجد الفقير أدما يأكله مع الخبز فيكون ريقا قفارا كالارض الجدباء<sup>(326)</sup> وكل يوم وله خبز<sup>(327)</sup> فقد يؤدم بزيت أو سمن أو لبن أو شحم أو خلّ أو لحم أو قديد يابس يندق ويغلى له<sup>(328)</sup>. فيتعدّد الخبز ويتنوّع تعدّد الأدم. ويبلّ الخبز بالماء فيؤكل مبرودا

(321) م. ن. ص ص 6-7.

(322) م. ن. ص 7.

(323) الكعك، الخبز اليابس، ابن منظور لسان العرب، مادة كعك.

J. Bottéro, «La plus vieille cuisine du monde», in *Initiation à l'Orient Ancien*, p. 324 84; B. Dupaigne, *Le pain*; p. 30; J. Largaud, *Le pain d'Israël dans les textes de l'Ancien Testament*, pp. 88, 106-107; M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 228-229.

*Dictionnaire de la Bible*, IV P 1955 ; E. Patlagean, *Pauvreté économique et (325) pauvreté sociale à Byzance 4e-7e siècle*, pp. 51-52; M. Pivot, *Les gueletons de nos ancêtres*, p. 87.

(326) اقتصر الرجل أي أكل بغير آدم. ابن سيده المخصّص. I. 5. ص 10. انظر كذلك التوحيدي. الإمتاع والمؤانسة، ج 3. ص 12.

(327) ابن سعد، الطبقات الكبرى. III. ص 279.

(328) م. ن. ص. ن. إحسان صدقي العميد. الخبز في الحضارة الإسلامية. ص 37.

تقبل عليه النسوة ليسمن<sup>(329)</sup>. ويستطاب فرنية، تسوى ثم تروى سمنا ولبنا وسكرا<sup>(330)</sup>. ويميل العرب إلى الخبز أديم شحم وألية كما يحبون ذلك بالسمن<sup>(331)</sup>. فأشهى ما يكون الخبز أبيض من البرّ الأسمر ملبقا بالسمن، ورغيفا أديم شاة مشوية<sup>(332)</sup> وصلاء وكركر وسمنا وصناب<sup>(333)</sup>، وأطيب ما يكون ثريدا.

اعتبر الثريد طعام العرب<sup>(334)</sup>، وسيد الأطعمة<sup>(335)</sup>. والثريد من الثرد وهو الهشم والفت والكسر<sup>(336)</sup>، ومنه قيل لما يهشم ويبلّ بالمرق وغيره ثريدا<sup>(337)</sup>. وإذا كانت كلمة المرق، تفيد الشيء الذي يمرق من اللحم أي يخرج منه<sup>(338)</sup> فإنّ، غيره، تحيل على شيء آخر يثرد به الخبز. فكما كانت العرب تصنع الثريد من اللحم وعراقه والقديد، كانت تعالجه

(329) ابن سيده، المخصص، I، 5، ص 8.

(330) م. ن. ص 2.

(331) يسمّى ذلك الترويل، التعالي، فقه اللغة، ص 272.

(332) ابن سعد الطبقات الكبرى، III، ص 279، ابن ماجه السنن، كتاب الأطعمة، باب الرقاق.

(333) ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص 279، والصلاء الشواء، ابن منظور، لسان العرب، مادة صلي.

والكركر صدر البعير وزوره، إذا برك أصاب الأرض وهي ناجية عن جسمه كالفرصة.. م. ن. مادة كركر. والسمام أعلى ظهره. م. ن. مادة ستم. والصناب، صباغ، يتخذ من الخردل والزبيب [...] يؤدم به م. ن. مادة صتب.

(334) للطبرسي، مستدرک الوسائل، XVI، ص 341، 353.

(335) م. ن. ص 354.

(336) ابن فارس، معجم مقاييس اللغة، مادة ثرد، I، ص 375، ابن منظور، لسان العرب، مادة ثرد، الجوهري، الصحاح، مادة ثرد، I، ص 448، الزبيدي، تاج العروس، مادة ثرد، IV، ص 372 - 373.

(337) الأزهري، تهذيب اللغة، IV، ص 88.

(338) ابن فارس، معجم مقاييس اللغة، مادة مرق، V، ص 313، ابن منظور، لسان العرب، مادة مرق.

بالزيت واللبن والسمن وتتخذ من التمر<sup>(339)</sup>. ولعلها تشرّد الخبز بالزيت  
زمن الشدة<sup>(340)</sup>.

أما اتّخاذ الثريد من اللبن والسمن فقد كان شأنها لوفرة هذين  
الغذائين، وكانت العرب تطلق على هذا النوع من الثراند الزريقاء<sup>(341)</sup>  
فيكون اسمها دالاً على بياض اللبن وصفاء لونه<sup>(342)</sup>. أمّا الثريد من التمر  
فيكون من البرنيّ يسوّى فيه كالحبز المشروود<sup>(343)</sup>. وقد يصنع الثريد من  
أرغفة مشرودة في تمر مروس وماء ويصبّ عليه زيت<sup>(344)</sup> وقد يكلّل  
الثريد بالتمر ويدسم بالزيت<sup>(345)</sup>.

ونجد في المعاجم أنّ الثريد، غالباً لا يكون إلاّ من لحم [...]   
ويقال للثريد أحد اللحمين<sup>(346)</sup>، وقد قيل للخبزة وهي الثريدة الضخمة

---

(339) ابن حجر العسقلاني، الإصابة، I، ص 417، ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 393، ابن  
كثير، البداية والنهاية، II / III، ص 200.

(340) كان عمر عام الرمادة، يطعم الناس الثريد، الخبز يأدعه بالزيت قد أظير من الفور في  
القدور وينحر بين الأيام الجزور فيجعلها على الثريد.. إذا أمسى أتى بخبز قد ثرد  
بالزيت إلى أن نحروا يوماً من الأيام جزورا فأطعمها الناس وعرفوا طيبها.. ابن سعد،  
الطبقات الكبرى، III، ص 811 - 812، وانظر ص 316.

(341) ابن منظور، لسان العرب، مادة زرق.

(342) الزرقة البياض والصفاء، انظر ابن منظور، لسان العرب، مادة زرق.

(343) جاء في طبقات ابن سعد أنّ الرسول كان يحبّ الثريد من الخبز والثريد من التمر يعني  
الحيس، I، ص 393. ولستأ ندرى هل كان أصل الحيس قبل الإسلام نوعاً من الثراند أو  
كان طعاماً مختلفاً يشبه تمره الدقوق الخبز للهشّم. وتذكر القطعة منه بقطعة الثريد  
تلك لبا حين تؤكل. فالعرب تطلق على القطعة من الحيس والثريد اللبنة، ابن سيده،  
المخصّص، I، 5، ص 13.

(344) الحرّ العاملي، وسائل الشريعة XVI، ص 65.

(345) الثعالبي، ثمار القلوب، ص 532.

(346) ابن منظور، لسان العرب، مادة ثرد، الراغب الاصفهاني، محاضرات الادباء، I، ص 610.

اللحم<sup>(347)</sup> أمّا كتب السيرة والمغازي والتاريخ فقد أرّخت للحياة اليومية بمكّة واشتركت في وصف طعام سادة قريش وأشرافها الذين كانوا يذبحون الجزور ويشردون بمرقها الخبز طعاما في مواسمهم ولأضيافهم. كما وصفت هذه المصادر. إلى جانب مدوّنة السنّة. ما كان يقدّم للنبيّ وما كان يفضل من المأكّل. وكان الثريد باللحم أكثر ما يهدى إليه وأحسن ما يستطيع. فعدا الثريد الحجازي ثريد السادة والأشراف. هذا الذي يكون بلحم مرجعا في تعريف اللفظة. وأضحى اللحم رمز الثريد يطلق عليه مجازا رغم أنه إذا غاب اللحم من القدر وجعل فيها عرقه أو القديد أو الشحم أو أغلي فيها الزيت أو اللبن أو الزبد أو السمن ليشرد به الخبز لا يكون ذلك طعاما آخر غير الثريد. فالعنصران المهيكلان للثريد هما الخبز المشروود والسائل الذي يشرد به. والخبز المهشّم هو الثريد عينه عنصرا أوليا لا يتحوّل ليدلّ على الثريد طعاما إلّا إذا سقي بماء القدر أو غيره. وقد أطلقت العرب على الثريد الثفل تذكيرا بالمادّة الأولى التي تحدّد هذا الطعام وهي الخبّوب والدقيق<sup>(348)</sup>.

وإذا يقال للثريد أحد اللحمين فلأنّ اللحم الأوّل هو اللحم عينه يكسر قطعاً ويطبخ في ماء القدر. أمّا الثاني فهو المرق وهو في الأصل ماء تفه لا طعم له. شفاف لا لون له يغلي فيه اللحم فيغيّبه عن أصله ويطبعه بطعمه ويغيّر لونه وريحه فيغدو المرق لحما دون أن يكون اللحم. ولما كان الخبز المشروود جافاً يتشرّب ما يبيله فإنّ المرق يغيّر هيئته فيجمعه دون أن يرجعه خبزا وينشر فيه طعمه ورائحته. إذ تقبل الأخباز طعوم الأدم وروائحها فيكون الثريد لحما مجازا. وأمّا أن يقال للخبزة اللحم

(347) ابن سيده. الخَصَص. 1. 5. ص 13.

(348) انظر ابن منظور. لسان العرب. مادّة ثفل، الثفل الثريد والثفل الحبّ والدقيق والسويق. وقد ذكر ابن سعد في طبقاته أنّ الرسول كان يعجبه الثفل أي الثريد. 1. ص 393.

فذلك لأنّ الشريدة الضخمة تطبخ في المواسم وللأضياف بلحم الجزور تنحر بالمناسبة.

وقد اعتبر الثريد طعام خصب. وغنى إذ لا يكون إلا في «أهل الثراء وأصحاب العيش»<sup>(349)</sup> وهو من الأطايب يفخر العرب بأكله<sup>(350)</sup> وأحبّ الثرائد إليهم ما كان سربلة<sup>(351)</sup>.

ويعتبر ثرد الخبز وبلّه من النماذج الشرقية والمتوسطية القديمة. فقد كان العبرانيون يبلّون الأخباز بماء القدر أو يجعلونها قديرة<sup>(352)</sup> وكان الاغريق يثردونها وينقعونها في الخمر<sup>(353)</sup> والبيزنطيون يجعلونها في المرق<sup>(354)</sup> وسكان بلاد الرافدين يصّبون عليها الماء والخلّ والملح والزيت<sup>(355)</sup>. فالثريد العربيّ أصل من أصول الطبخ القديم يذكر في مكوّناته بالأحساء والعصائد والهرايس وفي هيئته «بالعصيدة الأولية المغذية المخصبة»<sup>(356)</sup> التي

---

(349) الجاحظ، البخل، ص 223، 229.

(350) م. ن. ص 230.

(351) السربلة الشريدة الكثيرة الدسم. ابن سيده، الغصص، I. 5، ص 13.

(352) *Dictionnaire de la Bible*, IV p. 1956. وقد ذهب جواد علي إلى أنّ الشريديقابل

سلوق وسليقوت عند العبرانيين المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VII. ص 578.

وواضح أنّ الكلمة تدلّ في العبرية على ماء القدر إذ تعني (shalaq) جمع (Shelaqot)

الغذاء المسلوق و (mé-shelaqot) ماء القدر أو المراق

M. M. Cohen, *Dictionnaire Hébreu-français*, p 698.

(353) M. Pivot, *Les gueuletons de nos ancêtres*, p. 65.

(354) M. Kaplan, *Les hommes et la terre à Byzance du VI au XIe s.*, p. 28

(355) ابن وحشية الفلاحة النبطية، I. ص 466 - 467. ولقد بقي هذا الثريد في العراق

الإسلامي يأكله أهل البصرة والأهواز وواسط ويسمونه خلّاً وزيتاً. م. ن. ص ٠ ن.

(356) M. Mechin, *Bêtes à manger*, p. 223.

تفرّع منها الخبز يبلّهُ ماء القدر فيغيّبه ويرجعه رمزياً إلى الأصل. فيكون صنع الثريد في مرحلته الأخيرة (بلّ الخبز بماء القدر) محاكاة لحركة أوليّة ظهرت معها الثقافة، في حين يعبر طبخ الخبز قبل أن يثرد عن أوج تطوّرها. ومهما تختلف حركات الشرقيين القدماء وسكان حوض البحر المتوسط في طريقة نقع الخبز في السائل أوصبّ السائل عليه فإتّها تشترك في التعبير عن حركة أوليّة عجن فيها التراب بالماء لينحت الإنسان من ذلك الطين. فالخبز المشرود كالأرض تتلقّى الماء المحوّل لها فتتحرك وتنفور وتختمر وتصبح رخوة كالعجين، فيدلّ الطين (الثريد) على الولادة والتحوّل والحياة<sup>(357)</sup>. وليست الفويرقات الصغيرة في طبخ الخبز النقيع سوى أشكال مختلفة في التعبير عن منزلة الإنسان في الوجود وحينه إلى البدء الأولي.

ولقد اقترن الثريد في الثقافة الإسلامية بهاشم ف قيل إنّه أوّل من ثرد الثريد<sup>(358)</sup> وتجمّع المصادر على أنّه أتى بالدقيق والكعك

(357) انظر رمز الطين في : J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 143

(358) الأزرقى. أخبار مكّة، 1، ص 111. وقد روى أنّ هاشمًا هو أوّل من ثرد الثريد بعد إبراهيم الطبرسي. مستدرک الوسائل، XVI، ص 353. وجاء أنّ عمرو بن لحي هو أوّل من اطعم الحاج بمكّة سدايف الإبل ولحمانها على الثريد. الأزرقى. أخبار مكّة، 1، ص 100.

من الشام<sup>(359)</sup>. ولئن بدت رحلة هاشم إلى الشام في هذه الأخبار حدثا تاريخياً<sup>(360)</sup>، فهي لا تخلو من أبعاد رمزية. فرواية هشم الخبر تشير إلى رحلة سكان أرض لازرع فيها أضنانهم القحط فطلبوا شيئا آخر غير ما تجود به إبلهم ورغبوا في تحقيق حلم إبراهيم القادم من الشام يدعوا ابنه إلى تغيير عتبة بيته عساه ينعم بالولد والحب<sup>(361)</sup>. قصد هاشم الشام حتى يأتي بالغرار المملوء خبزا ودقيقا فيحقق أول خصب أهل مكة<sup>(362)</sup>. فالخبز هو رمز لنشاط الإنسان وفعله في الطبيعة وسيطرته عليها تشرده قريش فتخرج العرب من البداوة إلى التحضر والتمدن

---

(359). أصاب الناس في سنة جدب شديد فخرج هاشم بن عبد مناف إلي الشام فاشترى بما اجتمع عنده من ماله دقيقا وكعكا فقدم به مكة في الموسم فهشم ذلك الكعك ونحر الجزور وطبخه وجعله ثريدا وأطعم الناس وكانوا في مجاعة شديدة حتى أشبعهم فسمي بذلك هاشما وكان اسمه عمرو. الأزرقى، أخبار مكة، ص 111. انظر كذلك الطبري، تاريخ الرسل والملوك، I، ص 252. وتختلف رواية ابن حبيب فقد كان من حديث الإيلاف أن قريشا كانت تجارا وكانت تجارتهن لا تعدو ومكة، إنما يتقدم عليهم الأعاجم بالسلع فيشترون منهم ثم يتبايعون بينهم ويبيعون من حولهم من العرب. فكانت تجارتهن كذلك حتى ركب هاشم بن عبد مناف إلى الشام فنزل بقيصر وقيل، هاهنا رجل من قريش يهشم الخبز ثم يصب عليه المرق ويفرغ عليه اللحم. وإنما كانت الأعاجم تضع المرق في الصحاف ثم تأتد بالخبز فلذلك سمي عمرو هاشما. وبلغ ذلك قيصر فدعا به، فلما رآه وكلمه أعجب به وكان يرسل إليه فيدخل عليه، فلما رأى مكانه منه قال له هاشم، أيها الملك إن لي قوما وهم تجار العرب فإن رأيت أن تكتب لهم كتابا تؤمنهم وتؤمن تجارتهن فيقدموا عليك بما يستطرف من آدم الحجاز وتباه فيكونوا يبيعونه عندكم فهو أرخص عليكم. فكتب له كتابا بأمان من أتى منهم فأقبل هاشم بذلك الكتاب فجعل كلما مرّ بحيّ من العرب بطريق الشام أخذ من أشرافهم إيلافا. المنقّى، ص 41 - 42.

(360) روي أن هاشما، أول من سنّ الرحلتين لقريش. رحلة الشتاء والصيف. الطبري، تاريخ الرسل والملوك، II، ص 252.

(361) الأزرقى، أخبار مكة، I، ص 57 - 58، 77 - 79.

(362) ابن حبيب، المنقّى، ص 98 - 99.

وتؤسس لثقافة جديدة يكون الفضل كلّ الفضل فيها للأب (ابراهيم / قصي / هاشم) الذي جاء محمد من صلبه.

لا يختلف في رواية ابن حبيب طبيخ هاشم وطبيخ قيصر فكلاهما يأكل الخبز واللحم القدير بينما يأدم أهل الشام الخبز بالمرق. ثرد هاشم الخبز وبلّه بماء القدر فعبر عن الاشتراك في أصول طبيخ واحدة واختلاف في طريقة إخراج الطعام وكيفية أكله. وعند وصوله إلى مكة ثرد كعك الشام بمرق الجزور التي نقلت غرائر الدقيق والخبز اليابس، فمزج بين خبز يرمز إلى الاستقرار والتحضر والنمط الزراعي ولحم إبل تدلّ على البداوة والنمط الرعوي، وهي الحيوان الذي أخرج قريشا إلى العالم ليدخله في الغرائر إلى مكة.

دلّ الشريد في هذه الأخبار على نمط عيش حضري مخصوص وسيطرة جديدة تختلف عن سيطرة ملوك الشام، ورمز إلى قريش التي جمعت العرب في سوق واحدة وطقوس واحدة ومجتمع واحد ولهجة واحدة. فكان طعاما طوطما، un plat totem، بانيا للهوية.

وقد نصّت جلّ الروايات على أنّ الشريد طبخ أوّل ما طبخ في موسم حجّ، زمن قحط وجوع. وإذا ما تجاوزنا رمزية الطعام الاجتماعية التي تطلب في ضوء نظام الهبة (Le système du don) <sup>(363)</sup> فإنّ ثريد الرفادة باعتباره طعاما طقسياً لا يخلو من رمزية دينية. إنّه طعام قرباني، تدمج جزوره المنحورة العربي في الدورة الكونية الكلية التي يموت فيها الموت معلنا عن سلطته الإخصائية، وتبعث في العربي أمل

---

(363) انظر تحليل ذلك في الباب الأخير.



الانتصار على الحرارة الشعرانية والحلم بأن يكون سيد الزمن والمصير<sup>(364)</sup>.

يرمز الثريد إلى الأرض (عالم ما دون القمر) ويتكوّن من لحم جزور هي حياة العرب اليومية، وخبز هو الحياة السنوية ورمز الدورة القمرية، وملح في القدر هو بذرة ترمز إلى حياة ذهبية لا تتغيّر<sup>(365)</sup>. وفي موسم الحج زمن الخريف<sup>(366)</sup> تعبد العرب قوى الخصب وتستعدّ للزواج المقدّس فيثرد الخبز بماء القدر كما تثرد الأرض بطلخ من ثريد يرويها. ويغلي الماء في القدر وينفجر كما ينفجر من باطن الأرض في الآبار التي سالت فيها دماء القرابين تطلب للأرض الرواء. ويكلّل اللحم الثريد كما تكلّل قطع السحاب الغمام. ويأكل الحجاج الثريد فيلتهمون قوى الخصب المنشودة ويحلمون بتبدّد القيظ وبربيع يعتمرون فيه<sup>(367)</sup> احتفالاً بالحبّ اللين والقطعان المتكاثرة.

ومهما يكن الجدّ الذي ثرد الثريد ونحر الجزور فهو الأب الأولي يحاكيه أبناؤه في طبخ الخبز. ولما اقترن الثريد بهاشم كان فضل الطعام. في التراث الإسلاميّ. من فضل البيت الذي ظهر فيه الرسول فأضحى سيد الأطعمة<sup>(368)</sup> مباركاً<sup>(369)</sup> يفضّله النبيّ على سائر الأطعمة لأنّه طعام الأب، طعام السيادة العليا التي تتحد رمزيّاً مع السيادة الإلهية.

(364) انظر ما جاء عن القرين في G. Durand, *les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 355-358.

(365) انظر رمز الملح في م. ن. ص 301.

وانظر ما جاء في رمز الحيوان والنبات والجماد (المعدن) في G. Bachelard, *La terre et les rêveries de la volonté*, pp. 252-275.

(366) J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 165.

(367) م. ن. ص. ن.

(368) الحرّ العامليّ، وسائل الشيعة، XV، ص 64 - 65.

(369) م. ن. ص 64، الطبرسي، مستدرک الوسائل، XVI، ص 363.

وقد روي أنّ الرسول قال ، فضل عانشة على النساء كفضل الثريد على سائر الطعام،<sup>(370)</sup> . وأوّل ما يثير الانتباه في الحديث علاقة الشبه بين المرأة والطعام وهو شبه موجود في جلّ الثقافات. وإذا ما تجاوزنا اشتراك المرأة والثريد في رمزهما إلى الأرض وجدنا لذة الأكل في المتخيّل كلذة الجنس. فإذا دقّقنا النظر في صعلكة الثريدة<sup>(371)</sup> وصوقعتها<sup>(372)</sup> وصعبتها<sup>(373)</sup> خلناها جسدا يهيّا للأكل : تسطح الثريدة قبل أن تؤكل وتحدّج كما تحدّج الأسنمة فيرتفع أسفلها باليد ويصعد ويرفع رأسها فتكون هيئة الثريد هيئة جسد صوقعته خمّار أو برقع أو رداء أو غير ذلك. وإذا شرمت الثريدة وصعقت وقعرت فأكل أعلاها وأسفلها ونواحيها<sup>(374)</sup> كان أكلها لذة للبد تمزّقها تمزيقا وتخرقها خرقا وتقعرها قعرا ولذة للحواسّ تطلب من أكلها أن يعنى بالثريدة فتؤكل من أسفلها فيبدأ بجوانبها طلبا لقعرها<sup>(375)</sup> .

(370) صحيح مسلم. كتاب الفضائل. باب في فضل عانشة.

(371) صعلك الثريد جعل لها رأسا وقيل رفع رأسها. المصعلك من الأسنمة كأنما صعلك أسفلها ومطلّ صعدا. ابن منظور. لسان العرب. مادة صعلك.

(372) صوقعة الثريد وقبته وقيل أعلاه. صقع الثريد أكله من صوقعته وصوقعها إذا سطّحها. والصوقعة ما بقي الرأس من العمامة والخمار والرداء والصوقعة خرقّة تكون على رأس المرأة وربّما قيل للمبرقع صقاع. والصوقعة من البرقع رأسه. م. ن. مادة صقع.

(373) الصعنة ضمّ جوانب الثريد وتكوين صومعتها وضمّ رأسها. م. ن. مادة صعنب.

(374) الشرم أكل من النواحي والقعر أكل من الأسفل والصقع أكل من أعلى. م. ن. مادة شرم. ويكون أكل الثريد من جوانبها وحواشيها. ابن ساجّة. السنن. باب النهي عن الأكل من ذروة الثريد.

(375) صنع رجل لأعرابيّ ثريدة يأكلها ثم قال : لا تصعها ولا تشرمها ولا تقعرها. قال فمن أين أكل لا إياك ! تشرمها تخرقها وتقعرها تأكل من أسفلها. ابن منظور. لسان العرب. مادة صقع.

هكذا تكون الدلالة الأولى التي تفهم من الحديث جنسية فعائشة البكر بقيت في ذاكرة المسلمين أعلق الزوجات بقلب الرسول. ولكن المفاضلة ليست بين عائشة ونساء النبي فحسب بل عائشة التي نالها حديث الإفك تفوق في المتخيل السني كل النساء كما يفوق الثريد كل الأطعمة. فالثريد كامل، كماله الخبز الدال على اتزان العالم وتمام الكون<sup>(376)</sup> وكماله من السؤدد والشرف والأصل. وفي ذروة الثريد ومنتهاه البركة<sup>(377)</sup> كما في ذروة سلالة إبراهيم محمد. وعائشة تفوق نساء العالمين ومريم بنت عمران وآسية زوجة فرعون فضلا وكمالا<sup>(378)</sup>. فالأولى أنجبت نبيا والثانية أنقذت نبيا لولاها ما كان ليظهر والثالثة ولدت في الإسلام. من أول رجل آمن به دينا ونشأت في بيت الرسول حيث ربّاهما لتكون مثالا لامرأة مسلمة. بنى بها الرسول في المدينة المقدسة فكانت عائشة ذاكرة أهل السنة حفظت أقوال محمد وشهدت أفعاله فحدثت بها<sup>(379)</sup>. كما كان هاشم ذاكرة قريش.

### 3 - الكفاءة والجراد والهيبد والضباب

تعتبر الكفاءة من أقدم ما أكله الإنسان. يستطيعها العرب كما يستطيعها الرومان والمصريون القدامى<sup>(380)</sup>. وهي في بلاد العرب

G. Bachelard, *La terre et les rêveries de la volonté*, pp. 93-97. (376)

(377) ابن ماجه. السنن. باب النهي عن الأكل من ذروة الثريد.

(378) روي عن الرسول أنه قال: «كمل من الرجال كثير ولم يكمل من النساء إلا مريم بنت عمران وآسية امرأة فرعون». وإن فضل عائشة على النساء كفضل الثريد على سائر الطعام. م. ن. باب فضل الثريد.

(379) انظر ما جاء عن عائشة في وحيد السعفي. العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن. ص ص 370 - 376.

M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 80. (380)

أنواع<sup>(381)</sup>. أجودها الجبأة السوداء والمائلة إلى الحمرة<sup>(382)</sup>. تَمَلُّ العرب الكمأة ثم تقشّرها وتأكّلها بالملح وقد تشرب اللبن عليها<sup>(383)</sup> ولعلّ البعض كان يجفّفها ويطبّخها ويخبزها<sup>(384)</sup>. وتعتبر من المنّ<sup>(385)</sup>. فقد كانت «عند العرب جناً يخصّبون عليها إذا كثرت وإذا قلت عدوّه جدباً»<sup>(386)</sup>. وهي ممّا يجتنى للملوك<sup>(387)</sup>.

وتقبل العرب على الجراد، وقد تعودت القبائل صيده، وكانت كلّ قبيلة تصيد ما احتمى بها منه، وقد تقتل القبائل نتيجة صيد الجوار. ومن أطيب الجراد النجدي<sup>(388)</sup>. ولئن كان الجراد قوّة مهذّدة هالكة لا تدع شيئاً في الأرض إلا حسّته فإنّ الناس لا ينتفعون به «إلا أن يصيب غيثاً، لأنّه عندئذ يسمّن»<sup>(389)</sup>. لذلك أطلقت العرب على العام الخصب المشهور بالكلام والكمأة والجراد عام الماء<sup>(390)</sup>. وتستطيع العرب الجراد

(381) انظر أنواع الكمأة في: ابن سيده، المخصّص، III، ج 11، ص 219 - 222. أبو حنيفة

الدينوري، كتاب النبات، ص 72 - 83.

(382) أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، ص 80. 83.

(383) م. ن. ص 76.

(384) ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة، I، ص 448.

(385) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب فضل الكمأة

(386) أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، ص 71.

(387) الميداني، مجمع الأمثال، II، ص 138.

(388) ابن الجوار، صفة بلاد اليمن، ص 228.

(389) أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، ص 57.

(390) ابن سيده، المخصّص، ج III، 10، ص 171.

وتتهاداه<sup>(391)</sup> وتشتيه<sup>(392)</sup> شهوتها للزبد والكمأة<sup>(393)</sup>، ويقلى الجراد<sup>(394)</sup>،  
ويشوى ويجعل في الملة<sup>(395)</sup>، ويطبخ في الطعام<sup>(396)</sup>، ويدق فيلت بسمن  
أوزيت<sup>(397)</sup>، ويؤكل بتمر وبغير التمر، وقد يؤكل نينا<sup>(398)</sup>، ويؤكل يابس  
وغير يابس ويجعل أدما ونقلًا<sup>(399)</sup>، ويطيب حارًا وبارداً<sup>(400)</sup>، ولا يختلف  
ذوق العرب في الميل إلى الجراد عن ذوق البابليين والآشوريين والفلسطينيين  
الذين كانوا يطبخونه في الماء والملح ويقددونه ويجففونه ويتخذون  
منه دقيقا يصنعونه خبزاً<sup>(401)</sup>.

تكثر الضباب ببادية العرب وتتخذ مساكنها في الأرض الصلبة  
وتقتات من الشجر الشانك والذباب والفاكهة والهوام والحشرات  
وتصبر على الجوع والماء، وتبيض الضبة من العشرين إلى الستين بيضة  
فما فوق<sup>(402)</sup> ويسهل صيد الضباب إذ ألف العربي احتراشها<sup>(403)</sup>، وقد

391) الدميري، حياة الحيوان الكبرى، I، ص 239.

392) م. ن. ص. ن. ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص 317.

393) ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 219.

394) ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص 817.

395) الجاحظ، الحيوان، V، ص 565.

396) العثيمة والعيثة، طعام يطبخ ويجعل فيه جراد، ابن سيده، المفصّل، I، ج 4، ص 144.

397) الوجينة، جراد يدق ثم يلت بسمن أوزيت ويؤكل، م. ن. ص 145.

398) جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، V، ص 60.

399) الجاحظ، الحيوان، V، ص 566.

400) م. ن. ص 565.

401) G. Contenau, *La vie quotidienne à Babylone et en Assyrie*, p. 83; P. Rops, *la vie quotidienne au temps de Jésus*, p. 247.

402) ابن سيده، المفصّل، II، 8، ص 95 - 96. أحمد الشرفاوي إقبال، ما جاء في الضبّ عن العرب، ص 18، 28، 29، 31.

403) انظر حرش الضباب في ابن سيده، المفصّل، II، 8، ص 95 - 96.

جاء أن العرب كانت تستطيب أكلها وتستلذّ كشيتها<sup>(404)</sup> وذنبها وعقنقتها<sup>(405)</sup> وقد يأكلها الجائع لما أي لحما وعظما وجلدا<sup>(406)</sup>.

وقد تشوى الضباب<sup>(407)</sup> أو تسلق<sup>(408)</sup> أو تصنع وزيمة<sup>(409)</sup> كما يصنع الجرّاد وهيسة<sup>(410)</sup>. واتّخاذ العرب الدقيق من الضباب والجرّاد يدلّ على حاجة البدو إلى استغلال ما توفّر لهم من صيد يخزنونه قوتا يمحونه عندما يعوزهم الماء أو اللبن أو الدسم الذي يخلط الدقيق به أو ييكلونه عندما يتوفّر ذلك.

وقد وصفت الضباب في التراث ضمن أطعمة الجوع مع الحيات والجرّذان واليرابيع وغيرها. وأرجع فاضل الربيعي أكل العرب الضبّة، عند تحليله لخبر طبخ أحد أبناء إلياس بن مضر هذا الحيوان، إلى سلوك غذائيّ يقترن، بعصر المجاعة، الذي استرجعه المسلمون في سردياتهم وأخبارهم

---

404. كشية الضبّ شحمة صفراء من أصل ذنبها حتّى تبلغ إلى أصل حلقها وهما كشيتان [...] وقيل كشيتها أصل ذنبه وقيل كشيتا الضبّ الكلّيتين وهما شحمتان على حلقة لسان الكلب صفرا وإن عليهما مقنعة سوداء.. م. ن. ص. ن.

405. العقنقل، ربّما سموا مصارين الضبّ عقنقل، وعقنقل الضبّ قانصته وقيل كشيتها في بطنه، ابن منظور. لسان العرب. مادة عقل. وقد ذهب أحمد الشرقاوي إقبال إلى أن العقنقل، أول شواية منه.. أحمد الشرقاوي إقبال. ما جاء في الضبّ عن العرب، ص 44.

406. م. ن. ص 45.

407. ابن سعد. الطبقات الكبرى، 1، ص 395.

408. الدميري. حياة الحيوان الكبرى، 1، ص 573.

409. الوزيمة هي أن تطبخ الضباب فيببس لحمها ويدقّ فيقمح أو ييكل بدسم، ابن السكّيت، كتاب الألفاظ، ص 47.

410. الوهيسة، جرّاد يطبخ ثمّ يجفّف ثمّ يدقّ فيقمح أو ييكل، يخلط بدسم.. ابن سيده، الغصص، 1، 4، ص 146.

عن «الجاهلية»<sup>(411)</sup> وربط بين «حادثة طبخ الضب» وتسمية فرع من فروع كنانة بضبة كان سيطر على ولاية البيت. وجعل طابخه (بن إلياس بن مضر بن نزار) ضبة الذي يعود نسب هذا الفرع إليه. وبحث في سرّ انقلاب اسم طابخة إلى ضبة<sup>(412)</sup>.

إننا لا ننفي قحط بلاد العرب وجذبها ولا جوع مكانها. ولا نرفض وظيفة استحضر الجوع والحركة نحو الماء والرحلة إلى الخصب في النصوص التي أعادت إنتاج ماضي قريش ونسب الرسول. ولكن ما يقلقنا هو اختيار رواية دون أخرى وتأويلها تأويلا توجهه إشكالية البحث. فلو عدنا إلى ما ورد في بعض النصوص عن أولاد إلياس بن مضر لوجدنا ابن هشام يذكر أن مدركة وطابخة اقتنصا صيدا<sup>(413)</sup>. وأورد الطبري هذه

411 يقول «الضب» دويبة صغيرة كانت من أطعمة العرب في عصر الجاعة.. شقيقات قريش. ص 66 ويضيف أنّ «بقايا أسطورة طبخ الضاب» تخيلنا على مائدة طعام القبائل الجائعة في عصور الجاعة... وجود صبيّ يطبخ ضباً هو نوع من الامتداد لطفولة القبائل عندما اقتاتت على هذا النوع من الحيوانات الصغيرة البرية في عصر الجاعة. م. ن. ص 67. ويكرر نفس التحليل مضيفا «أنّ الضب» من الأطعمة الرديئة المشهورة. م. ن. ص 71. ويجد نفس التعت. في ص. ن. وفي ص 70. ويعلّق على الافتخار بأكل الضب قائلا «إنّ الأعراب ظلّوا يذكرون أكل الضبّ في أشعارهم في العصر العباسي. ويعيبون على أهل المدن ترف طعامهم. لقد كان تناول هذه الدويبة الصغيرة موضوعا أثرا من موضوعات أشعار الأعراب في البداية في إطار تهكمهم على طعام المدن. وهذا الأمر قد يبدو كافيا لإيضاح حجم التأكيد الذي تركته الجاعة في ثقافة طعام القبائل حتّى مع ازدهار بعضها وثرانه.. م. ن. ص 72.

412 م. ن. ص ص 67 - 70.

413 «قال ابن اسحاق : وكان اسم مدركة عامرا، واسم طابخة عمرا، وزعموا أنّهما كان في إبل لهما يرعيانها. فاقتنصا صيدا فقعدا عليه يطبخانه. وعدت عادية على إبلهما. فقال عامر لعمرو : أتدرك الإبل أم تطبخ هذا الصيد ؟ فقال عمرو : بل أطبخ فلحق عامر بالإبل فجاء بها. فلما راحا على أبيهما حدثاه بشأنهما فقال لعامر: أنت مدركة. وقال لعمرو: وانت طابخة.. ابن هشام السيرة النبوية، 1. ص ص 75 - 76. وجاء في ابن كثير «اصطادا صيدا، السيرة النبوية، 1. ص 83.

الرواية وذكر أخرى تصف الصيد بأنه أرنب<sup>(414)</sup>. ولو تأملنا هذه الأخبار لرأينا أن سياقها هو سياق نجعة، وأن النجعة عند العرب المذهب في طلب الكلأ في موضعه والبادية تحضر محاضرها عند هيج العشب ونقص الحرف وفناء ماء السماء، في الغدران، فلا يزالون حاضرة يشربون الماء [١٠] حتى يقع ربيع بالأرض خرفيا كان أو شتيا، فإذا وقع الربيع توزعتهم النجعة وتتبعوا مساقط الغيث يرعون الكلأ والعشب إذا أعشبت البلاد ويشربون الكرع، وهو ماء السماء فلا يزالون في النجعة إلى أن يهيج العشب من عام قابل وتنش الغدران، فيرجعون إلى محاضرتهم على أعداد المياه<sup>(415)</sup>.

تشير الأخبار في حد ذاتها إلى نمط عيش بدوي يقوم على تربية الإبل وتتبع مساقط الغيث ويدل على تعاقب القحط والخصب والجوع والشبع. ويركز على نفور الإبل من عادية وإدراكها وطبخ لصيد. فالعادية أو الصيد يرمز إلى القوى المتوحشة الضارة التي تهدد عيش الإنسان وكل اقتناص لهما هو رمز إلى إبعاد الشر اللامرئي<sup>(416)</sup>. فالصيد الذي نفرت منه إبل إلياس قد يصيب الأرض تيبس والقطعان تنقص. ولقد كادت هذه الإبل تضع لولا مدركة ينقذ قومه في رحلتهم الأسطورية نحو الخصب والنماء ويوجه الرحلة الروحية نحو مكة<sup>(417)</sup>. وقد يكون طبخ

(414) وخرج إلياس في نجعة له فنفرت إبله من أرنب، فخرج إليها عمرو فأدركها فسمي مدركة. وأخذها عامر فطبخها فسمي طابخة.... الطبري، تاريخ الرسل والملوك (ط)، دار المعارف، II، ص 267. وأورد ابن الأثير هذه الرواية في الكامل في التاريخ، II، ص 29.

(415) ابن منظور، لسان العرب، مادة نجع.

J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 213-214. (416)

(417) «La recherche du gibier, la poursuite à la trace signifiant la quête spirituelle» ibid, p. 213.



الصيد في هذه الروايات طقساً سحرياً فالأرنب حيوان قمريّ يحمل معنى الخصب الذي يطلب تجدد<sup>(418)</sup>. إنّ حركة طبخ الطفل لهذا الحيوان وحركة أخيه حين أدركه أو حين أدرك الإبل تدلّان على الفطرة والعيش الهادئ الوديع والانتصار على القلق والبحث عن الطمأنينة والعود إلى حالة فروسيّة سابقة<sup>(419)</sup>. وقد يرمز الطفلان إلى بداية التحوّل والاستعداد لحياة جديدة يظهر فيها الوعي من اللاوعي<sup>(420)</sup>. فقد كان الطفلان يلهوان حتّى كاد معاشهم يضيع لولا الوعي. تندرج هذه الروايات ضمن استرجاع طفولة قريش البعيدة. وليس الطفل يطبخ ضبّا أو أرنبا لأنّه جانع بل حركته حركة تدريبيّة إذ الطبخ رمزيّ.

وقد نحترز بما ذكر عن ارتباط إطلاق تسمية ضبّة على فرع من كنانة بهحادثة طبخ الضبّة، فالجذر يدلّ على معان عديدة وضبّة قد تعني، الحلب بشدّة العصر، والطلعة قبل أن تنفلق عن الغريض، وحديدة عريضة يضرب بها الباب والخشب<sup>(421)</sup>. ولا شيء يدلّ على أنّ العرب كانوا يعتبرون الضبّة طعاماً رديناً<sup>(422)</sup>. بل كانوا يحرصون على صيده

(418) انظر رمز الأرنب في *Encyclopédie des symboles*, p. 361-362; N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 192.

(419) انظر رمز الطفل في *J. Chevalier et A. Gheerbrant, Dictionnaire des symboles*, pp. 404-405.

(420) N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 123.

(421) ابن منظور، لسان العرب، مادة ضبيب.

(422) انظر تكرّر اعتبار الضبّة طعاماً رديناً في، فاضل الربيعي شقيقات قريش، ص 70 -

وأكله<sup>(423)</sup>، ويقدمونه للضيف حينذا<sup>(424)</sup> أو صحبة السمن والأقط<sup>(425)</sup>.  
 وإنما هو رديء في خطاب المدينة العباسية التي كان الذوق فيها يستند  
 إلى مقولات تصنيفية مختلفة تحكمها أطر مادية وتاريخية مغايرة. وليس  
 تهكم البدو في أشعارهم على طعام الحضر وافتخارهم بأكل الضب. من  
 التأثير الذي تركته الجماعة في ثقافة طعام القبائل حتى مع ازدهار بعضها  
 وثرائه<sup>(426)</sup>.

ولو نظرنا إلى النصوص التي جاء فيها ذكر أطعمة الجوع لوجدنا  
 منها ما يتعلق بأحداث تاريخية كوصف جوع الناس في المدينة<sup>(427)</sup>، وفي  
 المغازي<sup>(428)</sup>. ومنها ما جاء في نصوص الأدب<sup>(429)</sup>. وتفيدنا هذه النصوص  
 على اختلاف أجناسها بأن العرب كانت تأكل ما تجد، طلبا للبقاء وجزعا  
 من الموت وهربا من الفناء<sup>(430)</sup>. إذ قد يصيب القوم في باديتهم

(423) ابن منظور، لسان العرب مادة ضيب.

(424) ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 396.

(425) م. ن. ص ص 395 - 397.

(426) فاضل الربيعي، شقيقات قریش، ص 72.

(427) ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص 310.

(428) انظر مثلا الواقدي، فتوح الشام، ج I، ص 52، المغازي، I، ص ص 17 و 26.

(429) ابن مسعدة، رسالة في الشعوبية، في: عبد السلام هارون، نوادر المخطوطات، III، ص

250. وقد كتبت هذه الرسالة بين (406 هـ و 436 هـ)، ابن قتيبة، كتاب العرب أو الرد

على الشعوبية في كرد علي، رسائل البغاء، ص ص 148 - 276، 288، أبو يحيى بن

مسعدة (ق 5 هـ) في الرد على رسالة ابن غرسية في عبد السلام هارون، نوادر

المخطوطات، ص 284، التوحيدي، الامتاع والمؤانسة، ج 3، ص ص 78 - 82، الجاحظ،

البخلاء، ص ص 216 - 219، رسالة في الحنين إلى الأوطان، الرسائل، II، ص 394.

(430) التوحيدي، الامتاع والمؤانسة، 3، ص 80.

ومواضعهم من الجهد ما لم يسمع به في أمة من الأمم ولا في ناحية من النواحي، وإنّ أحدهم ليجوع حتّى يشدّ على بطنه الحجارة،<sup>(431)</sup> فيخرج من لبّ النخل دقيقا يصنعه عصيدة أو خبزاً<sup>(432)</sup> ويطحن جلود البقر والغنم أو عظام الحيوان فيخبزها<sup>(433)</sup> أو يستفها<sup>(434)</sup>، ويحفر نفق اليرابيع والجردان<sup>(435)</sup>، ويأكل القرامّة<sup>(436)</sup> والعلهز<sup>(437)</sup> والقرّة<sup>(438)</sup> والفتّ<sup>(439)</sup>

(431) الجاحظ، البخل، ص 219.

(432) أبو حاتم السجستاني، كتاب النخلة، ص 151.

(433) ابن وحشية الفلاحة النبطية، I، ص 447.

(434) ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص 313.

(435) م. ن. ص 310.

(436) القرمة والقرامة الجلدة المقطوعة من أنف البعير وقد يقرمون من كركرتة وأذنه قرامات يتبلّغ بها في القحط، ابن منظور، لسان العرب مادة قرم. والقرامة نحاة القرون والأظلاف والمناسم وبرادتها، الجاحظ، البخل، ص 217.

(437) «العهز وبر يخلط بدماء الخلم (القراد) كانت العرب في الجاهلية تأكله في الجذب، وقيل دم يابس يدقّ به أبوال الأبل، وقيل كانوا يخلطون فيه القردان، وقيل «الصوف ينفش ويشرب بالدماء ويشوى ويؤكل»، ابن منظور، لسان العرب، مادة علهز.

(438) «القرّة الدقيق المختلط بالشعر، كان الرجل منهم لا يحلق رأسه إلا على رأسه قبضة من دقيق ليكون صدقة على الضرائك وطهوراً له، فمن أخذ ذلك الدقيق للأكل فهو معيب»، الجاحظ، البخل، ص 217. وانظر ابن منظور، لسان العرب، مادة قرر.

(439) الفتّ (Luzerne)، نبات بريّ من الحمض، ينسبط على الأرض ورقه شبيه بورق الهندباء، له حبّ أسود يدقّ ويختبر ويؤكل في الجذب وتكون خبزته غليظة شبيهة بخبز الملة. ويقال له الفتّ، محمد حسن آل ياسين، معجم النبات والزراعة، I، ص 140 - 141.

والدعيبوب<sup>(440)</sup> والبهمي<sup>(441)</sup> والبروق<sup>(442)</sup> والدعاع<sup>(443)</sup> والهيد<sup>(444)</sup>. تستغلّ العرب كلّ ما تنتجه أرضها وافرا من الأعشاب البرية في الخصب حتّى لو كان ذلك من أنفر الأغذية. فهي تقتلع المرّة<sup>(445)</sup> فتغسلها وتأكلها بالخلّ والخبز<sup>(446)</sup> وتهذب الخنظل هذا العلقم المرّ ينبت في الخصب والبلاد ذات الثرى، فتجمع حبوبه، وهي لا تقوى

(440) الدعيبوب، حبة سوداء تختبئ [...] يأكلها فقراء البادية إذا أجذبوا واحدته دعيبوبة. وقيل هو أصل بقلة تقشر فتؤكل.. م. ن. I. ص 68.

(441) البهمي (ivraie vivace). نبت من أحرار البقل [...] فتنبث البهمي أول شيء حين تخرج من الأرض كما ينبت الحبة. ثم يبلغ بها النبت فترتفع نحو الشبر، ثم يخرج لها شوك إذا يست كشوك السنبل [...] وللبهمي حبة دقيقة جداً. قد يطحنها الناس ويأكلونها في القحط. م. ن. ص ص 260 - 261.

(442) البروق (Asphodelus). نبت معروف من أحرار البقل واحدته بروقه وهي شجيرة ضعيفة ناعمة ريانة تخضر بأدنى ندى يقع من السماء، ولها فيها حبة أسود صغار هو ثمرتها. ومن ضعفها إذا حميت عليها الشمس ذبلت على المكان. ولا يرعاها شيء، غير أنّ الناس إذا أستوا ملقوها ثمّ عصروها من علقمة فيها ثمّ عالجوها مع الهيد. أو غيره وأكلوها [...] والبروق بما يمرع في الجذب ويقلّ في الخصب وإذا أصابه الطمر الغزير هلك.. م. ن. II. ص ص 106 - 107.

(443) الدعاع حبة بنات برّي مثل الفتش... يأكله فقراء البادية إذا أجذبوا... وهي شجرة أو بقلة من أحرار النبت من الحمض. م. ن. II. ص 16.

(444) الهيد، هو الخنظل ينقع أيّاماً ثمّ يغسل ويطحق قشره الأعلى فيطبخ وقيل هو حبة الخنظل يستخرج وينقع في ماء حارّ أو في مهراق دلو أيّاماً. ثمّ يدلك ويضرب ضرباً شديداً. ثمّ يخرج وقد ذهب مراراته، ويتخذ منه طبخ أو يقلى ويؤكل عند الضرورة [...] وقبل هو شحم الخنظل.. محمد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة. I. ص 252. الخنظل (citrullus colocynthis)

(445) المرّة، شجرة أو بقلة تنفرش على الأرض. لها ورق ناعم مثل ورق الهندبا أو أعرض ولها نورة صفراء وأرومة بيضاء. وتقلع مع أرومتها فتغسل ثمّ تؤكل بالخلّ والخبز. وفيها علقمة يسيرة ولكنها مصحّة وهي مرعي.. م. ن. I. ص 355.

(446) م. ن. ص. ن.

على خبطها بالأعواد وهشمها دون أن تلفّ على أنوفها حتى لا تدخلها المرارة، فتهذبها<sup>(447)</sup> لتصنع منها النهيدة<sup>(448)</sup> والخرديق<sup>(449)</sup>. وقد غدا الخنظل، رمزا يحيل على الصبر والقوة والجلد والصلابة.

وإذا كانت ظروف الطبيعة القاسية تدعو العربيّ إلى الاشتراك مع إبله في الأعشاب المرّة التي إذا أكلتها أريدت وتقلّصت مشايرها. فإنّه يغيّرها بالتهذيب والطبخ طالبا اختلافه عن إبله والنأي عن الأعشاب البريّة المتوحشة.

وقد عيّرت العرب بشرب الفظّ والمجدوح<sup>(450)</sup> وبأكل العلابيّ والعروق واللحم النيء<sup>(451)</sup> وإقبالها على ما هبّ ودبّ ودرج<sup>(452)</sup>. وقد استوعب الضبّ كلّ هذه الأطعمة وغدا موضوعا للهجاء والافتخار يغيّر أكله بجفاء الطبع وخشونة العيش وشظفه ويفخر مستطيه بلحمه ومكنه كما يفخر بأكل القديد والزبد والتمر<sup>(453)</sup> أي بما يرمز إلى البداوة.

تبدو إذن العلاقة متينة بين الطعام والهويّة. فالغذاء الذي قد لا يحمل دلالة معيّنة في الواقع إلا أنّ يعبّر عن نمط عيش بدويّ وحياة شظف.

---

(447) م. ن. II، ص 194.

(448) النهيدة «حبّ الخنظل إذا نضج وكثف ذرّ عليه دقيق». ابن سيده. المخصّص. I، 5. ص 146.

(449) الخرديق «حساء من حبّ الخنظل». م. ن. ص 149.

(450) «أمّا الفظّ فإنّه عصارة الفرث إذا أصابهم العطش في المغاوير وأمّا المجدوح فإنّهم إذا بلغ العطش منهم المجهود نحروا الإبل وتلقوا آبائها بالجفان كيلا يضيع من دمانها شيء». الجاحظ. البخلاء. ص 216.

(451) عصب العنق. ابن منظور لسان العرب. مادة علب.

(452) الراغب الاصبهاني. محاضرات الادباء. II. ص 627.

(453) ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. ص 232 - 233.

يصبح في خضم الصراع العربيّ الفارسيّ رمزا مميّزا للعرق ويغدو طعاما طوطما ، يرمز الضبّ إلى أكله فيدلّ على احتمالهم الهجير وصبرهم على الجوع والظلم. رأى فيه المفتخرُ بأكله كشف البدو وضيق عيشهم وسوء حالهم وكيسهم وحذرهم وأبصر في نسله حبّ العرب للولد وتكاثر العدد وفي بقاء أسنانه ثبات قيمهم وتشبّثهم بالوفاء وفي طول دمانه تعلّقهم بالعيش ورغبتهم في الانتصار على الدهر والفناء<sup>(454)</sup>.

وقد جاء في عيون الأخبار أنّه ، قعد على مائدة الفضل بن يحيى رجل من بني هلال بن عامر. فذكروا الضبّ ومن أكله. فأفرط الفضل في ذمّه وتابعه القوم، فغاض الهلاليّ ما سمع منهم. ولم يكن على المائدة عربيّ غيره. ثمّ لم يلبث أن أتى الفضل بصحفة فيها فراخ الزناير. فلم يشكّ الأعرابي أنّها ذبّان البيوت. فقال. حين خرج [طويل] وعِلْج يَعاَفُ الضبّ لَوْما وبِطَنَة      وَبَعْضُ إِدامِ العِلْجِ هَماَ ذُبَابٌ<sup>(455)</sup>.

ولو توسّلنا التّأويل الاجتماعيّ لرأينا المائدة فضاء تفاعل اجتماعيّ (interaction sociale) ووجدناها تؤدّي وظيفة تثبيتيّة (fixatrice) فهي رمز المدينة التي تداخلت فيها الأجناس والثقافات في فترة شعر فيها

(454) انظر ما جاء من أوصاف الضبّ في أحمد الشرقاوي إقبال. ما جاء في الضبّ عن العرب. ص ص 65 - 66، 72، 77.

(455) ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. ص 232.

العنصر العربيّ بعصبية مهذّدة. بدا الاعرابيّ مستجاً في فضاء مغلق تخضعه فيه سلطة الخاصّة وسلطة أخرى رمزيّة هي سلطة الضيافة ويضعفه خطاب المعير ويشعره بالاختلاف<sup>(456)</sup> ويدفعه إلى ردّ فعل يتشبّه فيه بهويّته<sup>(457)</sup>. ولم يكن التعبير وحده مولّداً للشعور بالآنا بل كانت المغايرة التي تمثّلت في طعام الآخر (فراخ الزنابير) دافعة إلى تمثّل الآخر (أكل ذبّان البيوت) وتمثّل الآنا (أكل الضباب). فتكون الوحدة اليومية التي عيّر بها العربيّ هي نفسها المستعملة في خطاب الشاعر لإثبات الآنا<sup>(458)</sup>. ويتحوّل المضع للاعرابيّ خاضعاً له في القول الشعريّ الذي انساب عند تحوّل الاعرابيّ من قيد السلطة وفضاء الضيافة.

ينخرط الخطاب الممتع في التعبير عن واقع يحاكيه ويؤدّي وظيفة نفعيّة فتكون فيه الوحدة الغذائيّة رمزاً يستعمل في رسم صورة عن الاعرابيّ مقدودة حسنة يستطرفها المتقبّل فيتعاطف معه.

(456) لا يكون الاحساس بالتفرد (Singularité) والاختلاف إلاّ عند الاتّصال بالمغاير والتفاعل معه.

P. J. Labarrière, *Le discours de l'altérité*, p. 115

(457) معلوم أنّ الصدمة أو الحواجز هي التي تولّد عند الالتقاء بالآخر الغتلف التّشبّه بما يميّز الآنا. م. ن. ص 117.

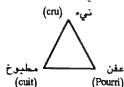
(458) تبنى الهويّة من خلال الصورة التي تنطبع في أذهاننا عن الآخر والصورة التي تنطبع عنّا في ذهن الآخر. وتكون الوحدة اليومية المهذّدة هي أكثر الوحدات التي يتشبّه بها في خطاب الهويّة. وواضح أنّ المجموعات المختلفة المتفاعلة تحتاج إلى وحدات مرجعيّة يومية للتعبير عن الهويّة إذ تظهر آليات وتحقّق في حضمّ الحياة اليومية. انظر ،

G.Di Méo, *Géographie sociale et territoires*, p. 49; D Merlié, J. Pévot, *La mobilité sociale*, pp. 8-9; M. H. Soulet, «Identité collective, résistance au changement et rapports de sociabilité dans les sociétés rurales», in *Identités collectives et changements sociaux*, pp. 157-159.

ويمكننا في خاتمة هذا التحليل أن نستنتج أن طعام العرب لا يخرج عن مثلث يتكوّن من النيء والمطبوخ والعفن<sup>(459)</sup>. والعفن عند العرب هو اللحم إذا تدعّص وتهرأ من فساد وخمّ، والشحم، إذا زهم، والسمن إذا سنج، والدهن إذا خبيج، والبيض إذا مذر، والأقط إذا نمس، والتمر إذا تخّ، والجوز إذا قنم<sup>(460)</sup>. فلا تأكل العرب الفاسد، يذكّرها فسادها بتعفن الجيف ونجاستها وموت الطبيعة ونقصانها وتغيّر الأشياء تغيّراً قد لا يفهم كنهه.

والنيء عند العرب مالم يتمسسه نار<sup>(461)</sup>، والمطبوخ هو كلّ ما جعل على النار<sup>(462)</sup>. وتعتبر النيء من اللبن ساعة يحلب قبل أن يجعل في السقاء<sup>(463)</sup> وما ليس محضاً إذا حمض نضيجاً<sup>(464)</sup>. فتميّز

(459) بين كلود ليفي ستروس أن طعام كلّ الثقافات يندرج ضمن بنية ثلاثية تتكوّن من النيء والمطبوخ والعفن ويكون المطبوخ تحولاً ثقافياً للنيء والعفن تحولاً طبيعياً لكلّ من النيء والمطبوخ. ويكون هذا المثلث كالتالي :



وذكر أنّ كلّ ثقافة تعطي للنيء والمطبوخ والعفن دلالة مخصوصة وتقصد بذلك معنى معيّناً. C. Lévi- Strauss, *Les origines des manières de table*, p. 396.

(460) ابن السكيت، كتاب الألفاظ، ص ص 363، 364، ابن سيده، المخصص، I، ج 4، ص 132، التعالبي، فقه اللغة، ص ص 117 - 118.

(461) انظر ابن منظور، لسان العرب، مادة نيا.

(462) ابن السكيت، كتاب الألفاظ، ص

(463) ابن منظور، لسان العرب، مادة نيا.

(464) م. ن.



بين النبيء الخالص الذي ينأى بها عن العلاقة المباشرة بالحيوان والنبيء الذي حوّلته الوسيط الثقافي (السقاء) فغير طعمه أو هيئته. ويمكن أن نَمِيز بين تحوّلين للبن أحدهما يكون بفعل الحرارة والزمن والآخر بحركة ثقافية تمزج الألبان أو تضيف إليها أعشاباً برّية. ومن النبيء ما يجفّف ويقدّد فتغيّره الشمس ويبعده الهواء عن أصله هيئة وطعما. كالقصب والزبيب والتين المجفّف والأقط والقديد، فلا وجود لنبيء خالص إلّا نادرا. لأنّ الغذاء قد يقشّر ويقطّع ويتبلّ ويعطر ويخلط بغيره<sup>(465)</sup>.

أمّا الطبخ عند العرب فهو اشتواء واقتدار<sup>(466)</sup>. ويحيل الاشتواء على قرب العربيّ من الطبيعة إذ علاقة الغذاء بالنار مباشرة. ويدلّ الاقتدار على الثقافة، إذ يكون اتّصال الغذاء بالنار عبر وسيط طبيعيّ هو الماء، ووسيط ثقافيّ هو الإناء<sup>(467)</sup>. وتطبخ العرب اللحم بعيدا عن النبيء قريبا من النضج وناضجا قد أدرك ونضيجا. وتعتبر ما طبخ

C. Lévi-Strauss, *Les origines de manières de table*, p. 396. (465)

(466) الطبخ هو «انضاج اللحم وغيره اشتواء واقتدار». ابن منظور. لسان العرب. مادة طبخ. يندرج هذان النوعان من الطبخ في مثلث لفي ستروس كالتالي :



*Les origines de manières de table*, p. 406.

(467) م. ن. ص 397.

من اللحم نينا<sup>(468)</sup>. وما أحرق طبخا فاسدا<sup>(469)</sup> ويبدو المحدّد لمراحل نضج اللحم المشويّ انضواؤه على الدم، فالنبيء الخالص وما شوي شيّا يسيرا يتقاطر دمه ولا تغيّر النار لونه، وما نضج هو ما تغيّر لونه وأصبح دمه ماء يتقاطر وودكا. وما أنضج إنضاجا هو ما جفّ ماؤه وغاب دمه<sup>(470)</sup>. ويتقابل المسلوق الذي يحتاج إلى الرطوبة مع المقدّد الذي يحتاج إلى الحرارة والهواء<sup>(471)</sup>. ويسدّد المسلوق حاجة آنية فهو طعام اليوم لا يبقى إلى الغد إذ يعفن. أمّا المجفّف فيدلّ على التفكير في الغد ويكون طعاما زمنيّا يعبّر إعداده عن القلق والخوف من نقصان الغذاء. ويلبّي خزنه حاجة العربيّ إلى الشعور بالأمان.

والخبز هو هذا الطعام الذي يطبخ في علاقة مباشرة مع النار أو الرماد أو الحجارة المحمّاة دون أن تمسّه النار وتحرقه، فيلامسه الهواء يجفّفه ويضاف إليه الماء ليعجن فيبعد في طبخه عن المشويّ ويقترب من المطبوخ. وقد تساهم رطوبة الماء في فسادّه إذا لم يطبخ أو إذا طبخ طبخا يسيرا. كما قد يوضع فيه الخمير (عفن) فيخمّره ويساهم في تجفيفه، فيعبّر الخبز عن الطبخ ويرمز إلى هذا الفنّ. وقد لا يبسط الطبخ العربيّ دوما فنجده مزجا بين النبيء والمطبوخ (الخبوب تقلّي وتبسّ أو تلبك بالنبيء) والمسلوق والمصليّ (مرقق وخبز) والمسلوق

(468) ابن منظور، لسان العرب. مادّة نيا.

(469) ابن السكّيت، كتاب الألفاظ، ص 479.

(470) أنظر صورة الدم في التعبير عن درجات إنضاج اللحم في، R. Barthes, *Mythologies*, p. 78

(471) C. Levi-Strauss, *Les origines des manières de table*, p. 406.

والمصليّ والمقدّد (ثريد بقديد)، وقد يكون السلق مرحلة سابقة للتجفيف (بعض أنواع القديد). ويكون كلّ من المشويّ والسلوق طبخاً داخليّاً (endo-cuisine) وخارجيّاً (exo-cuisine) إذ يقدّم العربيّ لضيّفه المشويّ أو السلوق. فلا يعبرُ انفتاح الطبخ المهدّب على العالم الخارجيّ وانغلاق الطبخ المقعر على العالم الداخليّ، إنّما ضيف العربيّ، حين يدخل الخيمة. يصبح واحداً من أفراد القبيلة تخضعه الضيافة لأعرافها. والجار أو الخليف أو المولى وتدمجه عصيّة الجوار أو الحلف أو الولاء، التي تقوم مقام الدم، في القبيلة.

إنّ القدر التي يطبخ فيها الحسو أو العصيدة لتأكله مجموعة ضيّقة هي نفسها التي يطهى فيها مرق الثريد للضيف في الحياة اليوميّة والموسميّة فتكون رحماً يجمع الأفراد في بطن أو عشيرة أو قبيلة أو في طقوس دينيّة واحدة تشترك فيها كلّ القبائل. ولكن يختلف حجم القدر

(472) يمكن أن نضع الحيز كالاتي في مثلث ستروس :



(473) يكون المشويّ طبخاً محدّباً (convexe) يطبخ في الخارج ويقدم في الثقافات البدائيّة التي درسها لفي ستروس لمجموعة كبرى فيعبر عن توسّع علاقات القرابة في حين يكون المسلوق طبخاً مقعراً (concave) يطبخ داخليّاً ويعبر عن اللحمة الضيّقة تستعمله مجموعة قرابيّة ضيّقة. م. ن. ص 400.

التي تكون لمجموعة صغيرة عن تلك التي يطبخ فيها طعام مجموعة كبرى فأعظم البرام الجماع والجامعة<sup>(474)</sup>. تعبّر تسميتها عن وظيفتها. بينما تكون المنكّلة أصغر. يستخفّ الحيّ أن يطبخوا فيها اللحم والعصيدة<sup>(475)</sup> وتكون الجفنة أعظم القصاع تجمع ما فوق العشرة وقد تكون خلوجا قعيرة كثيرة الأخذ من الطعام ركودا ثقيلة مملوءة<sup>(476)</sup> تدلّ على عمق الروابط ومتانتها. أمّا القصعة فلا تجمع غير عشرة أنفار تكون روحاء قريبة القعر<sup>(477)</sup> يدلّ شكلها على تحديد روابط ضيقة والصحفة لا تشبع غير خمسة أشخاص. ولا تجمع المنكّلة غير اثنين أو ثلاثة. وتكون الصحيفة لفرد<sup>(478)</sup> فيعبّر صغرها عن وحدته ورتابة أكله.

(474) ابن ملام. الغريب المصنّف. I. ص 337.

(475) م. ن. ص. ن.

(476) ابن سيده. الغصص. I. 5. ص 58.

(477) م. ن. ص. ن.

(478) ابن ملام. الغريب المصنّف. I. ص 341.

الفصل الثاني  
طبيع المسلمين  
في الصناعة والفنّ



## في النصوص تصف طبيخ المسلمين

فتح العرب بلادا في المشرق والمغرب انصهروا فيها انصهارا. وارتحلوا مع غيرهم من المسلمين إلى أخرى اختلطوا فيها بأهلها اختلاطا، فتداخلت النماذج الثقافية لتؤسس ثقافة جديدة فضاؤها، دار الإسلام.. وكانت مائدة هذه الدار كالناس واحدة وحدة الفضاء الجديد والدين متنوعة تنوع الأصول التاريخية والأقاليم واللهجات.

وقد يسهل على الباحث التأريخ للأغذية التي كانت تنتج وتصنع وتباع في العالم الإسلامي. فقد توفرت المصادر التي عول عليها كثيرون في استرجاع جغرافية هذا العالم البشرية وتاريخه الإقتصادي. أما الإلمام بطرق طبخ هذه الأغذية إلماما دقيقا فيبدو أمرا صعبا. إذ المصادر التي تصف الطبخ قليلة وهي تطرح إشكاليات منهجية عديدة، ففي مؤلفات الأطباء طبخ علماء يقومون الموجود ويصلحونه ويقدمون بديلا مثاليا. وقد يصف بعضهم السائد وقد يكتفي البعض الآخر بذكر أسماء الأطعمة والأشربة التي كان المخاطب زمن إنشاء النص يعرفها إذ تحيله على طعامه المرجعي. أما الباحث اليوم فقد يجهل هذا المرجع ولا يجد في المعاجم غير تعريفات عامة لا تفي بوصفه. وإذا كان بعض الأطباء تقيّدوا بأطعمة الناس في البيئة التي ينتمون إليها كما فعل الرازي في "منافع الأغذية ودفع مضارها"، فإن غيره لم يتقيّد بأطعمة بلاد، بل ذكر منها ما يوجد في

أكثر من إقليم وأخذ عن الاغريق أنواعا والوانا مثلما هو الحال في "كتاب الأغذية" لإسحاق بن سليمان.

ولا يستطيع الباحث الاقتصار على نوع واحد من أنواع المصنّفات الطبية. إذ ألّف بعضها للخاصّة مثل كتب حفظ الصحة والتدبير، واشتمل البعض الآخر على أطعمة كلّ الفئات مثل كتب الأغذية. ومن هذه الكتب ما اقتصر على السائد في الأندلس أو العراق، ومنها ما كان عامّا، فلا يتسنى الإلمام ببعض مظاهر الطبخ من خلال المؤلفات الطبية إلاّ إذا ما أطلع الباحث على أهمّها وقارن بين نصوصها الغذائية وكملّ قراءتها بما ورد في كتب الطبخ.

أما كتب الحسبة فلا تصف إلاّ الأطعمة المصنوعة في أسواق بعض المدن. وتكرّر مادّتها وتشابهه، فقد كانت لمؤلّفيها نفس الغاية وهي مراقبة الأسعار والمكايل والموازين والنهي عن الغشّ والنجاسة وإخضاع بيع الأغذية وصنعها لأحكام الفقه وضوابط العرف. ورغم أنّ نصوص الحسبة لا تصف وصفا دقيقا كلّ ما يصنعه الطباخون فقد ورد فيها ذكر لمعالجة بعض الأطعمة ووصف لمراحل معيّنة من طبخ لون من الألوان وإخبار عن غذاء يدخل في صنعة طعام. وتعتبر المقاطع النصيّة التي وردت في الطبخ وصفات (Recettes) أو أجزاء منها تكملّ نقصا لم يذكر في غير نصوص الحسبة. أو تثبت تميّز جهة من الجهات بطعام، أو تفيد بانتشار آخر في أكثر من فئة ومدينة. وتكمن أهميّة كتب الحسبة في وصف الطعام اليوميّ الذي تتناوله مختلف الفئات الاجتماعية سواء كان خبزا بعثت به امرأة إلى الفران، أو راسا اشتراه أحد الرجال ليعود به إلى بيته، أو حلوى يحملها أحد التجار إلى أطفاله، أو شواء أكله غريب دخل المدينة أو فطيرة وضعت في يد فقير جائع.



أمّا كتب الطبخ فعلى اختلافها في زمن التأليف وفضائه والمادة وتبويبها وعرضها واقتصار أصحابها على جنس أو اختيار تعدّد الأجناس وتداخلها<sup>(1)</sup> فهي مصنّفات تشترك في خصائص جامعة منها أنّها :

1 - تصف طبخ الرخاء، فالوصفات ثابتة توحى بتوفر كلّ أنواع الأغذية في الفضاء الواحد وفي سائر الأزمنة والفصول. ولا تأخذ بعين الاعتبار الأزمات والكوارث والتحوّلات التي قد تؤثر في طبخ الواقع.

2 - تعرض طبخ الخاصة التي كانت قادرة على تجهيز مطابخها بأنواع الآنية المختلفة والمتنوعة، وبكلّ أصناف الأغذية والتوابل والعطور، وبطباخين مهرة قادرين على تحويل الأغذية والتوابل تحويلاً يتطلّب الوقت المتسع والدقة المتناهية والذوق الرفيع.

3 - تقدّم طبخاً يُشترك في عناصره الأساسية الهيكلية. فلقد تكرّرت أسماء أطعمة كثيرة، وتمثلت طرق طبخ الحبوب واللحوم والطيور والأسماك والبقول والثمار. وتشابه استعمال المحمّضات والسكر والعسل والتوابل والعطور... إلخ، وتلوين الطعام وتخميمه وتخثيره وتزيينه وتقديمه. ويفسّر هذا التماثل بعاملين، أحدهما انتماء هذه الكتب إلى ثقافة واحدة يشترك أهلها في عناصر أساسية تهيكّل الطبخ، وثانيهما تشابه أسلوب عيش البلاط وأصناف الخاصة المقتدية

---

(1) اكتفى البغدادي بتقديم وصفات طبخ. ومال ابن رزّين إلى نفس المنهج، في حين تداخلت هذه الوصفات مع الخطابات الطبّيّة الغذائيّة في "كتاب الوصلة إلى الخبيب"، و"كنز الفوائد". وكتاب "الطبخ لابن سيار" و"كتاب الطبخ في المغرب" والأندلس. وتعدّدت الأجناس في كتاب ابن سيار.

بالخلفاء في العالم الإسلامي<sup>(2)</sup>. كما يعود تماثل الطبخ في مثل هذه المصنّفات إلى طريقة التأليف نفسها وهي طريقة لا تعتمد أصحابها فيها تدوين التقليد الشفوي والممارسة الحركية الآتية فحسب بل ينقلون من نسخ السابقين وصفات كثيرة. وقد يصرّحون أحيانا بنسخهم لهذه الوصفات. وقد يسكتون عن ذلك أو يكتفون بذكر أصل اللون. ولا بدّ أن نلفت الانتباه إلى أنّ نصوص الطبخ تنتمي إلى الصنف العمليّ من المعرفة وقد أشار ب. لوريو (B. Laurieux) في دراسته لكتب الطبخ الأروبية الوسيطة إلى أنّ الناسخ لا يتعامل مع النصوص العمليةّ تعامله مع النصوص العامة. فبقدر ما يحافظ على أصل النصّ العلميّ النظريّ يتصرّف في النصّ العمليّ بالزيادة والنقصان والتأويل والتعليق والتنظيم والترتيب. فيدخل ثقافته وتجاربه في النصّ<sup>(3)</sup> ويعود ذلك إلى موقف يحترم المعارف والفنون الفكرية وينقص من المعارف العملية<sup>(4)</sup>.

4 - لا تقتصر كتب الطبخ الإسلامية على تجارب الحاضر الذي تنتمي إليه بل تصف طبخ الماضين، فتخترط في الزمن الطويل المدى

(2) يتشابه طبخ الخاصّة في الرقعة الجغرافية الواحدة. فقد لاحظ س. مينيل S. Mennel أنّ طبخ البلاط الأروبيّ في العهد الوسيط واحد وأنّ أسلوب المائدة (Le style de la table) مشترك.

انظر. Français et anglais à table, p. 77, 79-81.

(3) B. Laurieux, *le règne de Taillevent*, p. 18. وتكفي المقارنة مثلاً بين المخطوط الموحدّي الذي حققه هوسي ميرندا (Huci-Miranda) والنسخة التي تحضّلت عليها بولنس (Bolens) من الدار البيضاء حتّى تتبيّن تصرّف النساخين. وقد انتهى م. رودنسون في تقديمه لمخطوط الوصلة إلى الحبيب إلى اختلاف نسخته. انظر: M. Rodinson, «Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine» in *Revue des Etudes Islamiques*, 1949, pp. 117-126. اختلاف وصفات نسخ مخطوط الطبخ الواحد عندما درس النصوص الأروبية ونّه إلى أثر ذلك. انظر: «Du manuscrit à l'imprimé, le livre de cuisine en Europe au XVe et XVIe siècles» in *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, p. 110.

B. Laurieux, *le règne de Taillevent*, p. 17. (4)

وتعبّر عن الثقافة الحضاريّة<sup>(5)</sup>. ففي مؤلف ابن سيّار مثلاً جمع لطبخ خلفاء بني العباس وخاصّتهم ولبعض أطعمة الساسانيين التي تفتّن فيها العباسيون. وقد تكون وصفات الأطباء التي تظهر في الكتاب بين وصفات الخلفاء والطّباخين يونانيّة. ورغم أنّ دراسة الثابت ممكنة فإنّها تبقى عامّة ومنقوصة لغياب تأريخ الوصفات والأطعمة وتحولها. فلا نعرف إن كانت مثلاً كلّ الألوان المنتمية إلى نفس النوع تطبخ في فترة واحدة أو في فترات مختلفة، فتبقى معرفة التحوّل والقطيعة مطلباً. ويصعب تباعاً لذلك إدراك الثقافة إدراكاً دقيقاً.

5 - تثبت الممارسة اليومية وتقنّتها إذ تدوّن قواعد الطبخ وتضبطها. فتتحوّل هذه من قواعد تنتقل بالمشافهة والملاحظة وتستوعب بالمحاكاة وترسخ بالتكرار إلى وثيقة معيارية<sup>(6)</sup>. والمكتوب لا ينقل الأصل كما هو إذ تختزل بعض عناصر الطبخ اختزالاً، خاصّة البسيطة منها. تلك التي تثبت في الذاكرة بسهولة، والمكرّرة تكراراً آلياً. ومما يلفت الانتباه في نصوص الطبخ غياب وصف المقادير الدقيقة، فقد لا يكون المتعلّم المقصود بالخطاب في بعضها طبّاح خليفة أو وزير، إذ لا يلقّن هذا مبادئ فنّ الطبخ عن طريق القراءة والكتابة بل عن طريق المحاكاة وترسيخ الحركة والذوق في الذاكرة<sup>(7)</sup>. ولعلّ الوثيقة المكتوبة تصلح لتقييد الوصفات

(5) وقد انتبه أ. جيرار إلي أنّ ما يميّز الطبخ في مثل هذه النصوص الزمان الطويل المدى والثقافة.

A. Girard «Du manuscrit à l'imprimé, le livre de cuisine en Europe au XVe et XVIe siècles» in *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, p. 108.

(6) تفتّن الوصفة الاستعمال وتبدو ملزمة ويكون الاقتداء بها أو اتباعها محدداً لنجاح صناعة الطعام الذي تصفه.

B. Lauriou, *Le règne de Taillevent*, p. 227. (7)

المعقدة الصنع الكثيرة الأغذية الطويلة الإنجاز، يحفظها التدوين من الضياع والنسيان. فتكون وظيفتها ترسيخية<sup>(8)</sup>. وتساهم الوثيقة المكتوبة في نشر طببخ الخاصة لدى الفئات الصاعدة المقتدية بها. وتعبّر عن مجد الخلفاء والوزراء والرؤساء والملوك وسلطتهم<sup>(9)</sup>. وتتجه إلى طبّاخ متعلّم يتعامل مع الطهي باعتباره معرفة وفناً<sup>(10)</sup>. أو إلى قارئ تدغدغ الألوان المصنوعة للملوك والخلفاء والسادة الرؤساء<sup>(11)</sup> أنفه وتثير حسّه فيحلم بأطباق القصور ويكتفي بلذة الاستيهام<sup>(12)</sup>.

ومهما اختلفت الغاية من تأليف الكتاب، تعليمية كانت أو معرفية أو حضارية أو أدبية. ومهما اتصفت كتب الطبخ بالانتقاء والاختيار والذوق الفردي والتعصب الجهوي<sup>(13)</sup> والاقتصار على وصف طببخ فئة وتداخل النقل فيها مع الوضع. فإنها تعدّ أهم وثيقة تصف تحويل الأغذية وطبخها وتقديمها. ولئن ألقت للخاصة أو وصفت أطعمتها فإنّ قواعد الطبخ فيها لا تخرج عن العادات، فلا يعني أن تصف كتب الطبخ أطعمة الخاصة وأوانيتها وذوقها أنّ مؤلفيها لم يذكروا طعاما تشترك فيه كلّ

(8) م. ن. ص 248.

(9) م. ن. ص ص 230 - 245.

(10) A. Girard «Du manuscrit à l'imprimé, le livre de cuisine en Europe au XVe et XVIe (10 siècles)» in *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, p. 109.

(11) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص 1.

(12) انظر ما جاء عن الوظيفة النفسية التي تؤديها كتب الطبخ في :

A. J. Crieco, "From the cook book to the table: A florentine table and italian recipes of the fourteenth and fifteenth centuries" in *Du manuscrit à la table*, p. 27; B. Lauriou, *Le règne de Taillevent*, p 345.

(13) ذكر البغدادي أنّه وضع كتابه لنفسه ولم يحبّ صناعة الطبخ، وذكر ما وقع عليه اختياره.

مهملات المشهور بين الناس. ص 10. ولقد اختصر ابن رزّين في "فضالة الخوان". واقتصر على ما استحسن واخترع. منعصبا للصنف المصنوع في بلده. ص ص 30 - 31.

الفنات وأنية يستعملها كل أفراد المجتمع وذوقاً يميز كل سكان مدن دار الإسلام<sup>(14)</sup>.

وإذا كانت كتب الطبّ والحسبة والطبيخ تمدّنا بعادات المدينة فإنّه ليس لنا من أطعمة القرى والأرياف والبوادي إلا القليل النادر الذي وصفه الرّحالة والجغرافيّ والمؤرّخ ومؤلف المناقب والطبقات. فلم يكن الرجل يدخل فضاء المرأة وينقل طبيخها. ولم تكن كلّ الحركات اليومية الرتيبة تستقطب الاهتمام. فالغالب على هذه المصادر وصف الأغذية أو الأطعمة وقد جهّزت لتؤكل.

إنّ الوعي ببعض المشاكل التي تطرحها المصادر لا يحول دون استخراج بعض ما يميّز المطبخ الإسلاميّ في المدينة ولا دون تحديد ذوق الناس ولا الإحاطة بمنزلة بعض الأغذية والأطعمة. وهذا الوعي ضروريّ إذ ينّه إلى عدم الاقتصار على نوع واحد من أنواع الخطاب والحذر في قراءة النصوص ومقارنتها ببعضها بعضاً. ولا تهملنا كلّ الجزئيات الدقيقة ولا الفويرقات الطفيفة بين الألوان التي تدخل في صنف من الأطعمة واحد. ولا بين طرق طبخ هذا الصنف في بغداد ومصر والشام والمغرب والأندلس. إنّما غايتنا في هذا العمل الاقتصار على بعض القواعد المشتركة المميّزة للمطبخ الإسلاميّ كما بدا في المدوّنة التي نهتمّ بها.

---

(14) قام لوريو (Laurieux) بنفس الملاحظة في دراسته للمخطوطات الأروبية انظر : *Le règne de Taillevent*, p. 342.

## 1 - النظافة والتطهير

يَضْبُطُ الْمُحْتَسِبُ لِصَانِعِ الْغِذَاءِ وَبِأَنَّهُ شُرُوطًا أُولَى فِي التَّعَامُلِ مَعَ الْأَغْذِيَةِ النَّيْنَةِ وَالْمَطْبُوحَةِ. وَيَذْكُرُ مَوْلُو كُتُبِ الطَّبِيعِ قَوَاعِدَ النِّظَافَةِ الَّتِي يَنْصَحُ الطَّبَّاحُ بِاتِّبَاعِهَا، كَمَا يُشِيرُونَ فِي بَدَايَةِ صِفَةِ الطَّعَامِ إِلَى تَنْظِيفِ هَذَا الْغِذَاءِ أَوْ ذَلِكَ. وَالنِّظَافَةُ هِيَ قَبْلَ كُلِّ شَيْءٍ تَطْهِيرُ لِلْغِذَاءِ وَالْإِنَاءِ وَمَكَانِ الطَّبْخِ وَبَدَنِ الطَّبَّاحِ بِالْمَاءِ. فَالْنَجَاسَاتُ كُلُّهَا لَا يَطْهَرُهَا إِلَّا الْمَاءُ،<sup>(15)</sup> صَافِيَا كَانَ هَذَا السَّائِلُ أَوْ مُتَغَيِّرًا فِي ذَاتِهِ أَوْ بِمَا انْضَافَ إِلَيْهِ مِنَ الْيَسِيرِ الطَّاهِرِ<sup>(16)</sup> فَكَمَا يَكُونُ الْمَاءُ وَسِيطًا يَخْلُصُ الْمُسْلِمَ مِنْ أَدْرَانِ الدُّنْيَا وَيُنْقِلُهُ إِلَى عَالَمِ الْقُدَاسَةِ. يَكُونُ الْمَادَّةُ الَّتِي يَغْمَسُ فِيهَا الْغِذَاءُ وَيَغْسَلُ قَبْلَ أَنْ يَدْمَجَ فِي بَدَنِ يَخْشَى خَبِيثًا يَفْسُدُهُ وَغَسًا يَتْلَفُهُ.

بِالْمَاءِ الطَّاهِرِ يَعْجَنُ الْخُبْزَ<sup>(17)</sup> وَيَخْلُطُ الطِّينَ الَّذِي يَطْبَنُ تَنَائِيرِ الشَّوَائِنِ<sup>(18)</sup> وَيَغْسِلُ اللَّحْمَ، وَفِيهِ يَنْقَعُ فَيَزُولُ دَمُهُ وَيَسْهَلُ تَنْظِيفُ غُدَدِهِ وَتَنْقِيَةُ قَشَرِهِ<sup>(19)</sup>، وَيَنْظَفُ الْجَبْنَ قَبْلَ أَنْ تَصْنَعَ بِهِ

(15) ابن رشد الجَدِّ. البَيَانُ وَالتَّحْصِيلُ. I. ص 648.

(16) إِنَّ الْمَاءَ الْمُطَهَّرَ هُوَ الْمَاءُ الْمَطْلُوقُ الَّذِي، يَرْفَعُ الْأَحْدَاثَ وَيُزِيلُ مِنَ الْبَدَنِ وَالثُّوبِ حَكْمَ التَّجَاسَةِ بِزَوَالِ عَيْنِهَا وَذَلِكَ مَاءُ الْبَحْرِ وَمَاءُ الْأَنْهَارِ وَمَاءُ الْعَيُونِ صَافِيَا كَانَ أَوْ مُتَغَيِّرًا، لَوْنُهُ أَوْ طَعْمُهُ أَوْ رَائِحَتُهُ، بِرُكُودٍ أَوْ حِمَاةٍ يَكُونُ عَلَيْهَا أَوْ لَطْحَلٍ يَتَوَلَّدُ فِيهِ وَمَا أَشْبَهَ ذَلِكَ، كَمَا يَكُونُ الْمَاءُ، الْمَقْيَدُ بِإِضَافَتِهِ إِلَى مَا انْضَافَ إِلَيْهِ مِنَ الْأَشْيَاءِ الطَّاهِرَةِ، طَاهِرًا إِذَا كَانَ مَا انْضَافَ إِلَيْهِ يَسِيرًا لَمْ يَغْيِرْ لَمْ يَصِفَا مِنْ أَوْصَافِهِ. ابن رشد الجَدِّ الْفَتَاوَى، II، ص 977 - 980.

(17) الْوَنَشْرِيسِي الْعِيَارُ. I. ص 18.

(18) ابْنُ الْأَخْوَةِ، مَعَالِمُ الْقُرْبَةِ فِي أَحْكَامِ الْحَسْبَةِ، ص 148، الشَّيْزُرِيُّ، نَهَايَةُ الرُّتْبَةِ فِي طَلَبِ الْحَسْبَةِ ص 30.

(19) ابْنُ بَسَّامٍ، نَهَايَةُ الرُّتْبَةِ فِي طَلَبِ الْحَسْبَةِ، ص 345، ابْنُ سَيَّارٍ، كِتَابُ الطَّبِيعِ، ص 8، الشَّيْزُرِيُّ، نَهَايَةُ الرُّتْبَةِ، ص 36، كُنْزُ الْفَوَائِدِ، ص 5 - 6.

المجبنات<sup>(20)</sup>. والماء يزيل الدم العالق بالرؤوس<sup>(21)</sup> والروث الباقي في المصارين والكروش<sup>(22)</sup>، والتراب الذي يغطي الجزور، والغبار الذي يكسو الثمار والبقول<sup>(23)</sup>، وما بقي من الشعر على الأكارع والرؤوس<sup>(24)</sup> ومن ريش الطائر<sup>(25)</sup> ومن فلوس السمك وقشوره وأجوافه<sup>(26)</sup>. وبالماء تغسل المعاجن والقصاع والجرار والقذور والخبابي والأغطية والقفاف والأطباق والموازين والأفران والجلود والشعور التي تصنع منها الغرايبيل، وحوانيت الطبّاخين، والخصر التي يوضع عليها اللحم<sup>(27)</sup>.

(20) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 82، المسقطي، في آداب الحسبة، ص 37، والمجبنة طعام يصنع من العجين والجبن، وقد يخلط العجين والجبن حتى يلتحما، وقد يوضع الجبن على العجين يغطيه أو في وسطه فتتظلم أطراف العجين على الجبن، وقد تعطر المجبنة بماء النعنع وماء الكزبرة الخضراء، وقد يضاف إلى ذلك الأليسون أو الفلفل أو القرنفل، وتطبخ في المقلاة أو في الفرن أو مئة من نحاس أو فخار وتسقى بـسـزبد وعسل وينثر عليها سكر وقرقة، انظر ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 82 - 86، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحّدين، ص 200 - 201.

(21) ابن الأخوة، معالم القرية، ص 148، الشيزري، نهاية الرتبة، ص 32، الونشريسي، المعيار I، ص 11.

(22) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 41، 145، الشيزري، نهاية الرتبة، ص 38.

(23) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 237، 241.

(24) ابن الأخوة، معالم القرية، 148، الشيزري، نهاية الرتبة، ص 32.

(25) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 154.

(26) ابن الأخوة، معالم القرية، ص 155، ابن الحاج، المدخل، IV، ص 160، 176، 184، 198.

202، 203، ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 197، ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 78، كنز

الفوائد، ص 60.

(27) ابن الأخوة، معالم القرية، ص 151، 155، 179، 298 - 299، ابن بسّام، نهاية الرتبة،

ص 330، 346، 353، 358، ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 9 - 10، ابن عبيد

الرؤوف، في آداب الحسبة والمحتسب، ص 92، البغدادي، كتاب الطبخ، ص 11،

المسقطي، في آداب الحسبة، ص 33، 35، الشيزري، نهاية الرتبة، ص 25، 33،

كنز الفوائد، ص 5.

والماء هو الذي يزيل نجاسة أسرار البهائم النجسة والحيوانات الطاهرة التي قد تكون أكلت ما نجس أفواهها فلحست قرمة أو ولغت في إناء أو أكلت فيه طعاماً أو شربت منه شراباً<sup>(28)</sup>. وبالماء تطهر أنية الخمرة فينتفع بها المسلم<sup>(29)</sup>. ولا يكفي البارد أو الحار المملح<sup>(30)</sup> لتطهير الغذاء فيحتاج إلى النار، عليها يغلي السائل، تسمط فيه الرؤوس والأكارع والكروش سمطاً<sup>(31)</sup>، ويسلق اللحم سلقاً، فتتزع رغوة الماء وما فيها من الدماء والأوساخ<sup>(32)</sup> وينقع الحوت نقعاً ويسلق فيغسل

(28) انظر ما جاء في أسرار البهائم في ابن رشد الجذ. الفتاوى. II، ص 814 - 822. وانظر البيان والتحصيل. I، ص 91، البهلائي. تثار الجوهر في علم الشرع الأزهر. I، ص 206 - 208، البهلولي كتاب الجامع. ص 397، 399، 402.

(29) في معيار الونشريسي مثلاً فتاوى تصف تطهير الإناء حسب نوعه وما يوضع فيه من غذاء. من ذلك، مثل عن أنية الخمر هل تطهر أم لا؟ فأجاب: إن كانت من حديد أو من نحاس أو من فخار مزجج فإنها إذا غسلت بالماء ينتفع بها في كل شيء من خلّ وغيره. وأما إن كانت من فخار غير مزجج فتغسل وينتفع بها في اليابسات. يجعل فيها دقيق أو قمع أو غير ذلك. وأما الأشياء المانعات من ماء أو زيت أو خلّ فلا يجعل فيها حتى يغلي فيها الماء فذلك تطهيرها. وأما بمجرد الماء من غير تغلية فلا. ويظهر والله أعلم أنه إذا أوقد النار وجعلت عليه حتى حميت وانحلّ كل ما فيها من زفت واحترق حتى ذهب وصبّ الماء فيها وهي محمية إن ذلك يقوم مقام تغلية الماء فيها. I، ص 25 - 26.

و، مثل الأستاذ أبو اسحاق الشاطبي عن تطهير أواني الخمر قد اختلف العلماء في ذلك على قولين. فأجاب: الأظهر من القولين صحّة التطهير بالماء في نحو المزجج أو المزجج. يكفي إتمام الغسل كسائر الأواني النجسة. وفيما يرى أنّ الخمر غاصت في جرمه بإلقاء الماء الحارّ فيه إن قسر، أو البارد ثم يترك زماناً ثم يفرغ ثم يغسل ثم يلقى فيه الماء مرة أخرى ويترك زماناً ثم يغسل هكذا إلى أن يجعل فيه الماء ويترك زماناً فلا يوجد فيه تغيير لون ولا طعم ولا ريح... م. ن. ص 26. انظر فتاوى الإمام الشاطبي. ص 124.

(30) البغدادي. كتاب الطبخ. ص 12.

(31) ابن رزيق. فضالة الخوان. ص 39 - 41، 96، البغدادي. كتاب الطبخ. ص 12.

(32) كنز الفوائد. ص 5.



من جديد<sup>(33)</sup>. وإذا تعذر سمط الرأس فإنه يشيط على النار إلا أن النار قد لا تطهره فيوضع في الماء ويغسل ويحكّ حكّا حتى يذهب الشعر ورائحة التشييط<sup>(34)</sup>. وقد لا يكفي الماء لغسل المصارين فتجعل في طيّ حلقة وتجرد جردا فلا يبقى منها غير جلدة نقيّة رقيقة<sup>(35)</sup>.

وكما ينهى عن تطيين التناير بطين الحوانيت المختلط بالدماء والأرواث التي قد تتناثر على الشواء تنجّسه<sup>(36)</sup> لا يجوز أن يوقد الخبز بأرواث الحمير حتى لا تداخله عين النجاسة وتسري فيه<sup>(37)</sup>. لا يفسّر هاجس عزل الروث والبول والدم والشعر دائما بخضوع المسلم لأحكام الحرام. فإذا كان الدم العالق بالرأس حراما لأنه ما بقي من المسفوك السائل فإنّ دم اللحم حلال وليس غمسه شرطا من شروط طهارته. كما أنّ طهارة الروث من كلّ ما يؤكل لحمه في بعض المذاهب<sup>(38)</sup> لا يمنع المسلم من تنجيس ذلك عندما يتعلّق الأمر بفعل الأكل وهو فعل يحكمه العيف من النّق وتنجيس العفن المتدّص. فلا فرق في المتخيّل بين بول الحيوان الطاهر وروثه وبول الحيوان النجس وروثه وبول

(33) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 197، 199، 201، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 172.

(34) م. ن. ص 39.

(35) م. ن. ص 145.

(36) ابن الأخوة، معالم القربة، ص 148.

(37) ابن رشد، البيان والتحصيل، I، ص 95.

(38) ذهب الغزالي إلى أنّ القحيح والدم والروث والبول نجس من الحيوانات كلّها. إحياء علوم الدين، I، ص 227، ولكن نجد الروث والبول من الناكل الطاهر طاهرين في بعض المذاهب. انظر ما جاء في الاختلاف في أبوال حيوان وأرواثه في البهلاني، نثار الجواهر، I، ص 200 - 202، البهلوي، كتاب الجامع، I، ص 392.

الإنسان وغانطه<sup>(39)</sup>. فالغانط والذرق والخرء والروث والبول فضلات غير نافعة يلقي بها البدن إلى الخارج بعد أن يحتفظ بما يبقيه من الغذاء. فالفضلات فساد وموت وخطر وفوضى<sup>(40)</sup>. هي طعام الخنزير أقبل عليه محلّصا سفينة نوح من روث الدواب<sup>(41)</sup>. وهي ذلك الكدس الذي أمر يهوه حزقيال بأن يأكل عليه خبزه ليشعره بالخطيئة<sup>(42)</sup>. وهي المادّة التي تسكنها الأرواح الشريرة<sup>(43)</sup>.

ويعتبر تنظيف ما في بطون البهائم وتنقية أجواف الطيور والأسماك وإخراج ما في أحشائها وتنظيف هذه الأحشاء حركة تعبّر عن قلق في الموقف من البطن وما فيه. فبطن الحيوان مركز حيويّ يلتهم ويبتلع الكائنات ويطويها في أعماقه ويسحقها ويفتتها فيقطع أنا الإنسان الواعي (le moi - conscient) إربا. وفي البطن يوجد الغذاء النافع والضارّ الهالك الذي يخشاه الإنسان. تنتقي الأمعاء النافع وتتخلّص من الضار تلقي به خارجها فتكون قوّة سحرية تستهوي الشياطين والكائنات الغريبة<sup>(44)</sup>.

(39) انظر، قياس سائر الحيوان في ذلك (البول والروث) على الإنسان، في البهلاني، تشار الجواهر، 1، ص 201 وانظر عدم التمييز بين الأبول التي تكون، كلّها سواء في المعنى، البهولي، الجامع، 1، ص 392.

(40) C. Gaignebet M. C. Périer, «L'homme et l'excretum» in *Histoire des moeurs*, I, pp. 831, 832, 837, 840.

(41) ابن كثير، قصص الأنبياء، ص 85.

(42) C. Gaignebet M. C. Périer, «L'homme et l'excretum» in *Histoire des moeurs*, I, p 835.

(43) م. ن. ص 840.

(44) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 523, 999; J de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, p. 217.

ولعلّ المبالغة في غسل السمك وتقشيره وسمطه في الماء وتنقية أجوافه وجعل الكبير منه ليلة كاملة في الملح قبل غسله وسلقه<sup>(45)</sup> حركة تفسّر بقلق ناجح عن الموقف من حيوان هو «رسول القوى الظلامية ومبعوث الأعماق»<sup>(46)</sup> وساكن اللجّة والهاوية التي تبتلع الكائنات يأكل بعضها بعضا فيحيل الإنسان على أكل نظيره (anthropophagie) ويلتهم الجيف وجثث الموتى (nécropilage)<sup>(47)</sup>. أمّا تشييط الرؤوس وحكّها حكّا حتّى لا يبقى من الشعر شيء وغسلها بعد ذلك، وشقّ خياشيمها، وضرب أنوفها على الحجر حتّى يقع الدود المكوّن بداخلها، وفصلها عضوا عضوا فحركات تطهيرية وطقوس تغيب الأصل حرقا وغسلا وسمطا وتقطيعا؛ فالشعر والريش والظلف والخافر والمنقار والمخالب طبيعة متوحّشة لا تؤكل. وموادّ بدائيّة هادمة مهلكة ذات وظيفة سحرية<sup>(48)</sup>. وليس شقّ الخيشوم وضرب الأنف حركة تخرج الدود والمخاط فحسب بل تزيل كلّ مكروه وغيظ وكظم وشرّ قد يدخل من الأنف<sup>(49)</sup>. وتطهر المجرى الذي تستنشق منه الحياة.

تعبّر حركة تطهير الرأس عن الحذر في التعامل مع العضو قبل أكله. وتدلّ على بقاء معتقدات قديمة تقدّس الرأس في اللاوعي. بدت مسترة في الحركة اليومية الدنيويّة. ففي الرأس يتجلّى الكائن وتظهر فيه قوّته فيرمز إلى الأنا الكامل. وقوة الرأس هي قوّة المانا السحرية تتجلّى فيها

(45) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 174.

(46) A. Geistdoerfer, "Manger la mer ou manger des protéines" in *Techniques et culture*, 31-32, 1998, p.

(47) م. ن. ص. ن.

(48) J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, pp. 169-170.

(49) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 129.

الأسرار الإلهية<sup>(50)</sup>. فالرأس غامض ملفز وتطهيره وتغييبه عن أصله طقسان يخفّتان قلق أكله.

أما الأكارع. فعلاوة على نجاسة الشعر فيها، فهي تطهر لاتصالها بالأرض. إذ تمسّى البهائم على الأبوال والدماء والأرواث والغيطان والأزبال وسائر النجاسات. وإذا كانت قوائم الحيوان الحيّ ترمز إلى الحركة والانتقال فتدل على الحياة فإنّها حين تقطع تشير إلى العجز وتبعث على الانزعاج من ضياع الاستقرار وتلاشي الأمان. والأكارع نقيض الرأس تلازمه في الغذاء كما تلازمه في الحياة<sup>(51)</sup>.

والنظافة هي أيضا حفظ الغذاء من الحيوان ينجّسه. فعلى الجزّار أن ينثر الملح المسحوق على القرمة حتّى يطهرها من نجاسة قد تولّد الدود. وأن يغطّيها حتّى لا تلحسها الكلاب وتذبّ عليها الهوام. وعلى الطباخ الحذر من دود يتولّد في قدور الدهن القذرة. وعليه وعلى اللبّان وصانع الزيت تغطية الأواني حفظا لها من الهوام والحشرات. وطرّد الذباب عن الطعام والشراب<sup>(52)</sup>.

لا يُخشى دود الخلّ والفاكهة وسوس الحبوب ولا يستخبّث ما تولّد من مأكول لا يميّز دوده ويؤكل معه<sup>(53)</sup>. ولكنّ الدود المتولّد في حوانيت الجزّارين من بقايا اللحم النيء والعظام والدماء النجسة العفنة

---

J. C. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 183; *Psychologie et* (50) *alchimie*, pp. 117, 345;

M. C. Von Franz, *L'interprétation des contes de fées*, p. 182.

J. de la Rocheterie, *La symbolique des rêves. Le corps humain*, p. 166. (51)

(52) السقطي، في آداب الحسبة، ص 33، 35. الشيزري. نهاية الرتبة، ص 37.

(53) الديميري. حياة الحيوان الكبرى، 1، ص 437، وهبة الزحيلي. الفقه الإسلامي وأدلّته، III.

ص 509.

أشبه ما يكون بدود الجيف وغيره مما يحرم أكله في أكثر المذاهب<sup>(54)</sup>. أما الذباب وإن كان طاهرا يحلّ أكله في بعض المذاهب. إذ لا نفس سائلة له، فإنّه أصناف كثيرة تتولّد من العفونة والزبل، يمتصّ الدم ويصيد البقّ ويسقط على الجروح<sup>(55)</sup>، ومبدأ خلقه.. من الفساد<sup>(56)</sup>. فالذباب حيوان كرهه يرمز إلى المطاردة الدائمة والملاحقة المستمرة يزعج طنينه ويقلق تدويمه وتنفر عضّته ويقرف تكاثره على المزابل والأوساخ والدماء والقيء<sup>(57)</sup>. يرى فيه الإنسان كائنات سلبية وقوى شيطانية ومبدأ ظلامياً<sup>(58)</sup>. ويُمثّل الذباب في الإسلام كائناً جحيمياً يعذب أهل النار<sup>(59)</sup>.

والحشرات والهوام، من المواد الفاسدة والعفونات<sup>(60)</sup>. ألا نرى الذباب والديدان والخنافس في دكان القصاب والدبّاس<sup>(61)</sup>. فيبعث ذلك فينا الرجوع إلى الحياة الطبيعية البدائية، ويولّد الإحساس بالقلق والهيجان الداخلي خوفاً من جند نعتقد أنّه «جند الشرّ» وعالم هو عالم السحر<sup>(62)</sup> ؟ تشمّنز النفوس من هذه الكائنات اليرقانية البدائية المقنّعة الخفية وتنفر من تنمّلها (fourmillement) وقرقرتها (grouillement)

(54) م. ن. ص. ن.

(55) القزويني، عجائب المخلوقات، ص 392.

(56) الدميري، حياة الحيوان الكبرى، I، ص 450.

(57) انظر رمز الذباب في : A. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 652

(58) انظر رمز الذباب في : , pp. 423-424. *Encyclopédie des symboles*

(59) الدميري، حياة الحيوان الكبرى، I، ص 450.

(60) القزويني، عجائب المخلوقات، ص 383.

(61) م. ن. ص. ن.

(62) انظر رمز الحشرات والهوام في : J. de la Rochellerie, *La symbolologie des rêves*, La nature, p. 150; N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 170.

وتكاثرها المضطرب المهتزّ الثائر ومن هيجانها الذي يذكر بالبحيم  
والعماء<sup>(63)</sup>.

وإذا كان يكتفى بطرد الذباب وقاية للغذاء منه، فإنه يصعب تجنّب  
وقوعه في الإناء وتهرؤ أجزائه في القدر وانتصابه على الحلوى أو الخبز  
أو الشواء، ورغم استقذار الذباب، لا يعتبر الطبخ الذي يقع فيه نجسا  
فقد روي عن الرسول أنّه قال، إذا وقع الذباب في شراب أحدكم  
فليغمسه ثمّ لينزعه فإنّ في إحدى جناحيه داء والأخرى شفاء<sup>(64)</sup>.  
فالذباب في الحديث ذو رمز متضاد، فيه الداء والدواء والسمّ والشفاء  
والضرر والنفع والشرّ والخير، يرسمُ الحديث رمز الذباب السلبيّ،  
بتقديمه السمّ على الشفاء، ويشرّع لحركة عزله دون إتلاف الغذاء، ولعلّ  
ما يفسّر هذا الحديث أنّ الذباب قرين الإنسان يلزمه آتّى وجد، ولا  
يقدر المرء على إبادته، فلو نجس الدين هذا الحيوان يكون قد حكم على  
المسلم بالجوع وإتلاف المال.

ويبدو مفهوم النظافة مفهوما متطوّرا متأثرا بأنماط العيش، فقد  
ذكر الغزالي أنّ الأوّلين كانوا متساهلين في طهارة الظاهر، حتّى أنّهم ما  
كانوا يغسلون اليد من الدسومات والأطعمة بل كانوا مسحون أصابعهم  
بأخمص أقدامهم، وعدّوا الأثنان من البدع المحدثّة [١٠٠] وقال أبو هريرة  
وغيره، كنّا نأكل الشواء فتقام الصلاة فندخل أصابعنا في الحصى ثمّ  
نفرنها بالتراب ونكبّره. وقال عمر رضي الله عنه، ما كنّا نعرف الأثنان  
في عصر رسول الله صلى الله عليه وسلّم وإنّما كانت مناديلنا بطون

G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 76-77. (63)

(64) صحيح البخاري، كتاب بدء الخلق، باب إذا وقع الذباب في الإناء.

أرجلنا. كُنّا إذا أكلنا الغمر مسحنا بها. [...] كانوا الأولون يمشون في طين الشوارع حفاة ويجلسون عليها ويصلّون في المساجد على الأرض ويأكلون من دقيق البرّ والشعير وهو يداس بالدوابّ وتبول عليه. ولا يحترزون من عرق الإبل والخيّل مع كثرة تمرّغها في النجاسات. ولم ينقل قطّ عن أحد منهم سؤال في دقائق النجاسات.<sup>(64)</sup>

فالسؤال فيها متأخر عن ظهور الإسلام. متأخر بنمط العيش في المدينة وب عقلية الشعوب التي دخلها هذا الدين. وبرغبة العلماء في إرجاع كلّ الحركات اليومية الرتيبة إلى أحكام الفقه. فكما يتوجّه الفقيه في كتاب الجامع إلى المسلم مقتناً آداب النظافة الجسدية الدقيقة. يخضع المحتسب الطباخ لشروط طهارة يجعلها في إطار نسق يبني فيه الدين على النظافة. فلا يكتفي الحَبّاز واللّبان وصانع الزيت مثلاً بالطهارة اليومية التي تفرضها الصلاة بل يؤمرون بالنظافة في جميع أحوالهم. وقد نفهم من هذا الأمر دعوتهم إلى طهارة أثوابهم وأبدانهم من كلّ الفضلات الظاهرة مثلما يجتمع في شعورهم وحيّهم وبراجمهم ورواجبهم وفي أبدانهم من الأدراّن عرقاً كان أو غباراً<sup>(65)</sup> حتّى لا ينتقل الوسخ إلى الأكل. والحال أنّهم يحكّون أبدانهم وشعورهم حكّاً<sup>(66)</sup>. لذلك يدعو البغدادي الطباخ إلى أن يقصّ أظافره حتّى لا تجتمع الأوساخ تحتها<sup>(67)</sup>. فقد يصيب اليد شيء من مخاط أو بصاق أو عرق أو دم<sup>(68)</sup>. ويأمر

(65) الغزالي. إحياء علوم الدين. 1. ص 224.

(66) انظر الطهارة من الفضلات الظاهرة في الغزالي. إحياء علوم الدين. 1. ص 244 - 246.

(67) السقطي. في آداب الحسبة. ص 37.

(68) البغدادي. كتاب الطبخ. ص 11.

(69) ابن الحاج. المدخل. IV. ص 196.

المحتسب ألا يعجن العجّان خبزاً بالقدمين والركبتين والمرفقين إكراماً لهذا الغذاء، ولنلّا يختلط العجين بعرق هذه الأعضاء. وعليه أن يتلّم حفاظاً على العجين من البصاق والمخاط، وأن يشدّ جبينه بعصابة تمنع العرق من التصبّب، وأن يحلق شعر ذراعيه، وألا يعجن إلاّ وعليه ثوب مقطوع الأكمام<sup>(70)</sup> ولا يعصر زيت ولا شيرج دون أن يحكّ صانعهما رجله بالحكّة حتّى يقضي على كلّ نجاسة تعلق بهما، ويرتدي ثوباً ضيق الأكمام ويتلّم حتّى يعزل العرق والبصاق<sup>(71)</sup>.

ولنّ طهر شعر الإنسان فإنّه عندما ينتف ينجس<sup>(72)</sup> إذ في تساقطه وانفصاله عن بدن الحيّ انتقاص للقوّة وتهديد للحياة<sup>(73)</sup> وفي الشعر تلك السلطة السحرية الخفيفة وتلك القداسة الغامضة<sup>(74)</sup>. ورغم طهارة لعاب الإنسان في الإسلام<sup>(75)</sup> فإنّه بقي في اللاوعي، ككلّ افرازات الجسد، قوّة ضارّة سامّة مضعفة مخضعة ومادّة ملعونة وشرّاً هادماً<sup>(76)</sup>.

لنّ صنّف المسلمون كغيرهم أغذيتهم إلى ما يؤكل وما لا يؤكل فأخضعوا النباتيّ قبل طبخه لقواعد التقشير والتنقية والغسل فاحتفظوا بالأوراق الخالصة التي لا تداخلها أعشاب مؤذية وألقوا القشور المنقّرة

(70) ابن بسّام، نهاية الرتبة، ص 330، الشيزري، نهاية الرتبة، ص 22.

(71) ابن الأخوة، معالم القرية، ص 298.

(72) وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلّته، I، ص 141.

(73) J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, p. 64.

(74) J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 131.

(75) وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلّته، I، ص 142.

(76) *Encyclopédie des symboles*; p. 600, C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 498; J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, p. 158.



الوانها أو أشكالها أو طعموها<sup>(77)</sup>، فإنهم تعاملوا بكلّ حذر مع الأغذية الحيوانية وخافوا من عدوى النجاسة وتسربها إلي الطعام والشراب. ومهما يكن نوع الغذاء فلا يطبخ في الأماكن الوخيمة الذميمة<sup>(78)</sup> ولا في أوان قدرة ولا يؤكل إلا بعد أن يعزل منه شيء ما غبار أو تراب أو حجارة أو قشرة أو زهرة أو جذع أو ورقة أو بزر أو جلد أو عرق أو فضلة. فالغذاء الطبيعيّ خشن غليظ فظّ لا يصلح إلا للبهائم والوحوش. فالفصل والفرز والعزل حركات تبعد التوحش الذي يؤذن بالخطر وتعبّر عن التمييز بين الجيّد والردىء تمييزاً يحدّد ماهية الإنسان العاقل<sup>(79)</sup>. وكلّما نأى الإنسان عن الطبيعة والتوحش خلّص غذاءه من كلّ ما يذكر بهما. ويغدو الحرص الشديد على نظافة الغذاء والإناء ومكان الطبخ ممّا يميّز الخاصّة التي تخضع طبّاخيتها لقواعد أوليّة يفرضها الفنّ وتعبّر عن رقتها وترفها وذوقها الخالص. فلا يقدّم لها إلا الطعام الخالص من كلّ عيب وكدر. ولا يكون كاملاً كمالها إلا إذا بلغ من التحضّر ما بلغته. حتّى أنّ العامّة تتمثّل الخاصّة متشدّدة في نظافة أكلها، مراقبة طبّاخيتها. حريصة على تميّزها عن كلّ جلف غليظ لا ينتبه لشعرة في الطعام<sup>(80)</sup>.

(77) انظر مثلاً ما جاء في ابن رزّين. فضالة الخوان، ص ص 222 - 227 - 232 - 239 - 241 - 242، ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص ص 665، 668، 671، 687، 704، 715.

(78) ابن رزّين. فضالة الخوان، ص 31.

(79) C. Fishler, *L'Homnivore*, p. 76.

(80) «حكى بعضهم قال، استدعاني اسحاق بن ابراهيم الطاهري إلى أكل هريسة في بكرة نهاره. فدخلت فأحضر هريسة فاكلنا فإذا بشعرة جاءت على لقمة دهل عنها طبّاخها حتّى وقعت في القدر. فاستدعى خادماً وأمر له بشيء لم أعلم ما هو. فغاب الخادم ثمّ حضر ومعه صينيّة مغطاة فكشفت عن الصينيّة فإذا به قد أحضر يد الطباخ مقطوعة وهي تحتلج. فكدر علينا عيشنا وخرجنا من عنده ونحن لا نعقل.. جمال الدين الجزّار. فوائد الموائد. مجلّة الجمع العلمي العراقي، 27، 1976، ص 227

ويمكن أن نفسّر الحرص على تنظيف الغذاء والوعاء والمكان والبدن وحفظ الأكل من فساد يغيّره ونجاسة تنتقل إليه بأنّ الغذاء هو ميدان الحذر والقلق والريبة لأنّه يؤثّر في البدن<sup>(81)</sup>. ولا يقع التفكير في الغذاء دون تمثّل للجسد. وصورة الكمال الجسديّ هي التي تبعث الإنسان على الخوف من غذاء قد يلتهمه فيجزّئ بدنه ويقطّعه ويؤلمه وينقصه ويفسده ويشوشّ تمامه<sup>(82)</sup>. وصورة نقصان الجسد الجحيميّة هي التي تولّد الهلع عند رؤية غذاء قادر على تشويش الجسد الآتي (Le corps à venir). وقد فسّر لفي ستروس الطقوس التي تخضع لها القرابين الحشويّة (viscérales) بالسواس البدائيّ المتمثّل في الخوف من تصدّع كمال الجسد<sup>(83)</sup>. وقد تفسّر الطقوس التطهيرية لما في بطن الحيوان بالرغبة في ترويض ما لا يروض والسيطرة على الخفيّ وجعله جليّاً. فالحفيّ مقلق ضارّ وتنقيته وغسله وتنظيفه إيضاح للمبهم وإطلاع على أسرار الأعضاء الخفية تقلّبها يد الإنسان وتحوّلها وتعالجها<sup>(84)</sup>. فتجعلها اليقة. ولما كان فعل الأكل مرتبطاً بالمتخيّل الشفويّ فإنّ عملية ازدياد الغذاء لا تكون دون تمثّل له. وإدماجه لا يتمّ دون استيهام. فتؤدّي طقوس التطهير وحركات التنظيف وظيفيّة نفسيّة. إذ تخفت من حدّة القلق وتشعر الإنسان بالأمان<sup>(85)</sup>. فيكون الحرص على تغطية الاواني والأغذية إلحاحاً على الفصل بين العالم الداخليّ (البطن) والعالم

C. Fishler, *L'Homnivore*, p. 12. (81)

N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, p. 45. (82)

C. Lévi-Strauss, *Les origines des manières de table*, pp. 392-394; N. Châtelet, (83)

*Le corps à corps culinaire*, p. 46.

(84) م. ن. م. 47 - 48.

C. Fischer, *L'Homnivore*, pp. 36, 69; J.C. Sagne, *La loi du don*, p. 32. (85)

الخارجي الخطير المهدد، وتكون وظيفة الاغطية والناديل وقائية دفاعية في الآن نفسه. فالخبز والادم المكشوفان قد ينجسان بلعاب وزغ أكل منهما يؤثّر في جسد المرء برصاً<sup>(86)</sup>. فيكون الغطاء حاجزاً يمنع الشيطان من الولوج إلى الإناء، إذ لا يقدر على رفعه كما لا يستطيع فتح سقاء موكوه<sup>(87)</sup> ويبقى الغطاء الإناء من وباء قد ينزل فيه ذات ليلة<sup>(88)</sup>.

وليس استعمال الماء للتطهير بمعزل عن تمثّل الماء. فكما ابتلع الطوفان الأرض فطهرها وما عليها ليؤسس الحياة. يطهر الماء الإناء والمكان والجسد والغذاء رمزياً. فيكون الماء مادة أولى محدّدة لفعل الأكل وتكون حركة الغسل المتجدّدة يومياً عودة دائماً إلى البدء المقدّس. وإذا غمس الغذاء في الماء أو يرشّ به أو ينقع فيه تخلّصه المادة الأزليّة من الفساد وتخرجه محيياً وقد ألهمته من قوّتها المقدّمة. وليس كلّ ماء مطهراً. فالراكد نجس يحمل معنى الموت والشرّ. والماء الجاري جريان أنهار الخلد هو القادر على أن يجرف النجاسة جرفاً. فلا يشبه الماء الراكد الماء الجاري إذا وقعت فيه نجاسة لأنّ الماء الراكد لا يرفع النجاسة من حيث حلّت والجاري فما دونه تدفع | كذا | النجاسة في موضعها حتى لا يعلم مكانها<sup>(89)</sup>. وليس الماء الحارّ مطهراً بل البارد المنعش يترأى للإنسان في أحلامه

(86) ابن الجاور. صفة بلاد اليمن. ص 90.

(87) روي عن الرسول أنّه قال «غطّوا الإناء وأوكوا السقاء واغلقوا الباب واطفئوا السراج فإنّ الشيطان لا يحلّ سقاء ولا يفتح باباً ولا يكشف إناء». صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب الأمر بتغطية الإناء وإيكاء السقاء واغلاق الأبواب...

(88) روي أن الرسول قال «غطّوا الإناء وأوكوا السقاء فإنّ في السنة ليلة ينزل فيها وباء ولا يمرّ بإناء ليس عليه غطاء أو سقاء ليس عليه وكاء إلّا نزل فيه من ذلك الوباء... م. ن نفس الباب.

(89) الإهلوي، كتاب الجامع. 1. ص 385.

محييا مخصبا مجددا<sup>(90)</sup>. فيعتبر تطهير الغذاء والإناء ومكان الطبخ وبدن الطباخ بالماء عن الاحتفاء بالقوة المادية الإخصابية التي تولد طبيعيا يكون بدوره مخصبا كما تدلّ حركة الغسل على عبور الغذاء النقي من الطبيعة إلى الثقافة. وقد نظّف بمادّة مدجّنة معيارية هي أول ما يُستعمل في ضبط القواعد الغذائية وتنظيم حياة الجسد<sup>(91)</sup>.

وقد لا يكفي فعل الماء وحده للتطهير بل يكون تكرار الحركة التطهيرية ثلاث مرّات أو سبعا مخصّبا للغذاء من النجاسة<sup>(92)</sup>. وهذه الحركة تحاكي دورة الطبيعة والكون والعالم اللامرني. وتدعو قوى النور المقدّسة لتجدّد الإناء وتطهّره حرارتها من الشرّ والفساد<sup>(93)</sup>. وقد يحتاج إلى الشمس والهواء لتطهير الإناء. الذي يصبّ الماء فيه ليلا ويقام في الشمس فارغا نهارا. ويكرّر ذلك ثلاث مرّات<sup>(94)</sup>. وقد يطهّر الإناء بالتراب في المرّة الأولى قبل أن يغسل ويعفّر به في الثامنة<sup>(95)</sup>. وتغسل قدور الطين فتطوّس لتغسل ثانية من الطين الأوّل. ثمّ تطوّس فيبيت فيها الطين

(90) انظر ما جاء في قيمة الماء الرمزية ووظيفته التطهيرية في :

G. Bachelard, *L'eau et les rêves*, pp. 159-160, 163-164, 166.

G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 19-194; P.

Hidirglou, *L'eau divine et sa symbolique*, pp. 9-12

(91) يرمز تدجين الماء، (Domestication de l'eau) إلى الثقافة ولا يتمّ أيّ عبور إلّا بالماء حتّى

أنّ هذه المادّة تعتبر استعارة للقانون. (méthaphore de la loi)

P. Hidirglou, *L'eau divine et sa symbolique*, pp. 45, 211.

(92) البهلوي. كتاب الجامع. 1. ص 409.

(93) انظر رمزي العددين 3 و 7 في جان م صدقة. معجم الأعداد. ص 77 - 78

*Encyclopédie des symboles*, pp. 619 ; J. Rouzel, *Ethnologie du feu*, pp. 61-63

(94) البهلوي. كتاب الجامع. 1. ص 409.

(95) روي عن الرسول أنّه قال. طهور إناء أحدهم إذا ولغ فيه الكلب أن يغسله سبع مرّات

أولاهنّ بالتراب. روي أنّه قال ... وعفّروه الثامنة بالتراب. صحيح مسلم. كتاب

الطهارة. باب حكم ولوغ الكلب.

فإذا وجد عليه دسومة دلّ ذلك على بقاء الوسخ فيها<sup>(96)</sup> فاليد وهي تطلي القدور بالطين، تطيئها بالقوى الروحية المحيية للأرض. وقد تطهر أواني الطين التي خالطتها نجاسة وهي رطبة بشمس أوريج<sup>(97)</sup> ففيهما القوى المجدة المولدة.

أما النار فلا تخفى وظيبتها التطهيرية<sup>(98)</sup>. وكذلك الملح. فهو تلك المادة الإلهية التي تستعملها المجتمعات الشرقية في طقوسها القربانية وشعائر الأسرار. يتطهر بها أفرادها ويقون بها أنفسهم من الأذى والشور والشياطين التي تكره الملح<sup>(99)</sup>.

وقد استعمل المسلمون الأشنان<sup>(100)</sup> لغسل البدن والثوب والإناء<sup>(101)</sup> وتفتنوا في صناعة الغاسولات وعالجوها بأنواع العطور والطيب، فأضافوا إلى الأشنان الكافور والورد والصندل والعود والزعفران

---

(96) ابن سيار. كتاب الطبخ. ص 8. انظر ضرب الأواني بالطين في البغدادي. كتاب الطبخ. ص 11.

(97) البهلوي. كتاب الجامع. 1. ص 409.

(98) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp 194, 197.

(99) *Encyclopédie des symboles*, pp. 618-620.

(100) الأشنان والإشنان (Salicorne) من الحمض وهو أجناس كثيرة وكلها يطلق عليها اخرض وهو نبات أشهب اللون أغبر مانل إلى الحمرة رقيق الحمرة يعلو من الأرض نحو الشبر وأغصانه كثيرة.. الفسّاني. حديقة الأزهار في مائة العشب والعقار. ص 32. وهو الغاسول. وإنما سمي بالغاسول لأنه يغسل به الثياب فينقيها من درتها ويبيضها وله رغبة كـرغوة الصابون.. م. ن. ص. ن. انظر ابن البيطار. الجامع. 1. ص 51.

(101) انظر غسل الأواني بالأشنان مثلاً في : البغدادي. كتاب الطبخ. ص 11.

والمسك والقاقلة<sup>(102)</sup> والكباب<sup>(103)</sup> واستعملوا ورق الأترج اليابس وورق البسباس وقشور البطيخ المجفف والتفاح ودقيق الأرز والشعير والفول والعسد. إلخ. وحتى التراب العتيق الأحمر<sup>(104)</sup>. فبالى جانب الرغبة المنظفة توجد في الإنسان حرارة محرقة وفي العطور والتوابل قوة مطهرة.

تجتمع عناصر الخلق إذن (الماء. الهواء. النار. التراب) في تطهير النجاسة وتنظيف الأقدار فيتمثل المسلم حركة طبخه تكرارا للخلق المتجدد فلا يتصور فعل الأكل خارج نظرة كونية للعالم والإنسان. كما أن التصور السحري للغذاء والجسد بدا عاملا من العوامل الموجهة لقواعد النظافة والتطهير. فكانت هذه القواعد حركات طقسية يصعب الفصل فيها بين المادي والرمزي والديني والمقدس.

## 2 - ١١- طيب

ليس الطهي في مدونة الطبخ مجرد تحويل للأغذية طحنا ودقا وجرشا وقطعا ونقعا وعصرا وخلطا وشيا وسلقا وقليا وتقديدا، بل الطبخ تطيب للقدور وتحسين لطعوم اللحوم والأسماك والطيور والبقول

(102) القاقلة (cardamome). هو من الأفاويه العطرية وهو صنفان كبير وصغير والكبير يسمى الهيل ويسمى الذكر وهو حب أكبر من النيق بقليل له اقماغ وقشر وفي داحه حب صغير مربع طيب الرائحة ذو دسم أغبر يؤتى به من أرض اليمن والهند وهو حريف يحذي اللسان كالكباب مع قبض وعطرية. ابن البيطار. الجامع. II. ص 241.

(103) الكباب (Cubèbe). هي حب العروس نعتها مثل نعت الفلفل ولها أذنان وأطرافها ولونها أصهب. هي صنفان كبيرة وصغيرة والكبيرة هي حب العروس والصغيرة هي الفلنجة. م. ز. ص 303.

(104) ابن رزيق. فضالة الحلوان. ص ص 277 - 279. ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص ص 721 - 725.

والحبوب، وتجويد لروائحها. فقد ذكر ابن سيار أن القدر تطيب بالفواكه والبقول والحبوب والشراب والعطور والأبازير...<sup>(105)</sup>. وبين مؤلف الطبخ في المغرب والأندلس أن معرفة تصريف التوابل والخلول والربوب والزيت والمرّي<sup>(106)</sup> والخردل<sup>(107)</sup> وماء التفاح وماء الزبيب [...] أصل عظيم وأس [...] ينبغي عليه الطبخ الذي لا تكمل صناعته ولا يسمى طبخا إلا بهذه الأشياء<sup>(108)</sup>.

يطيب الطعام بالملح، ومن القواعد ذوقه قبل وضعه في القدر إذ قد تفسد مرارته الطبخ<sup>(109)</sup>. يكاد يكون الملح عنصرا قاراً في طبخ الأخباز والحبوب واللحوم والطيور والأسماك. وغالباً ما لا يحدد المقدار الذي يوضع في الطعام ولكنّ إشارات تدلّ على أنه يسير<sup>(110)</sup>. وقد لا يوضع في بعض أطباق الخيتان ملح<sup>(111)</sup> أو قد تملح الأسماك تليحاً كثيراً<sup>(112)</sup> خاصة ما يخزن منها. وهذه تغسل قبل أن تطبخ تخلصاً من ملحها<sup>(113)</sup>. وأحسن أنواع الملح الأندرائي<sup>(114)</sup> تطحن حجارتها ويستعمل دقيقه صرفاً أو يتبل بالأفاويه من كزبرة

(105) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 14 - 15، وانظر ص 46 - 53.

(106) المرّي، انظر ما سيأتي في تطيب القدر به.

(107) الخردل: انظر ما سيأتي في تطيب القدر به.

(108) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 79.

(109) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 8.

(110) البغدادي، كتاب الطبخ ص 16 - 18، 21.

(111) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 192 - 209.

(112) البغدادي، كتاب الطبخ، ص 61.

(113) م. ن، ص 62.

(114) الملح نوعان برّي محتفر في الأرض وبحري. ويوجد نوع ثالث متولّد في البحيرات والتفانق وهذا النوع شبيه بالبحري والأندرائي هو ملح معدني من أقوى أنواع الملح. انظر، ابن البيطار، الجامع، II، ص 455، ابن سينا، القانون في الطب، I، ص 613.

وشونيز<sup>(115)</sup> وخشخاش<sup>(116)</sup> وكمون ورازيانج<sup>(117)</sup> وزعفران وصعتر  
وشهدانج<sup>(118)</sup> وسمسم وحلتيت<sup>(119)</sup> وسباق ومحروث<sup>(120)</sup>  
وانجدان<sup>(121)</sup> وخلّ وحبّ رمان. وتقلّى الأبايزر وتلقى في

115 الشونيز (Nigelle) ، من جنس البقل وهو نوعان برّي وبستاني. فالبيستاني دويح صغير  
يعلو نحو الذراع. له ورق مهدّب كورق الرازيانج البيستاني. وله ساق إلى البياض وأغصان  
رقيق في أطرافها رؤوس مربعة في طول الإبهام وغلظه. ولها قرون خارجة من كلّ  
رأس. عليه زهر أزرق مائل إلى الحمرة يظهر في زمن الربيع. وفي داخل تلك الرؤوس  
حبّ أسود هو الشونيز. والبرّي هو كالبيستاني إلاّ أنّه أصغر جرماً وزهراً ويسمّى  
بالحبّة السوداء. . الفسّاني. حديقة الأزهار. ص 343.

116 الخشخاش (Pavot) ، من جنس البقل [...] له ورق [...] مشرّفة الجوانب فيها انحناف  
وهي في خضرة ورق الكرّوب تخرج من أصل واحد له ساق تعلو من الأرض بنحو  
ذراعين في أعلاها أغصان ذات زهر أبيض ورقه في قدر الكفّ. وهي أربع ورقات  
تخرج من أصل واحد يخلفه رأس في قدر الرّمانة إلى الطول في داخله بزر كالخردل  
قسراً وشكلاً إلاّ أنّه أبيض طيّب الرائحة. طعمه قريب من طعم الجلجلان. م. ن. ص 317.  
ومن الخشخاش ما يكون بزره أسود. م. ن. ص 320

117 الرازيانج (Fenouil) ، البساس وهو من جنس الهديات ومن نوع الجنية وهو أنواع كثيرة  
فمنه البيستاني وهو العريض وهو المعروف عند الناس ويسمّى رازيانج فارسي وهو نوع  
واحد. ومنه البرّي [...] ومن نوع الرازيانج الأنيسون. أبو الخير الأشيلي. عمدة الطبيب  
في معرفة النبات. I. ص 246.

118 الشهدانج (Chanvre) ، من جنس الكفوف [...] يزرع في البساتين وقرب المياه وينقسم  
إلى نوعين ذكر وأنثى [...] فالذكر لا يثمر وينفض كما ينفض الكتّان [...] ويعرف عند  
العامة بالغرب بالكتّب. . الفسّاني. حديقة الأزهار. ص 336.

119 الخلتيت (Assa - Poetida) ، هو صمغ الأجدان. ابن البيطار. الجامع. I. ص 283.

120 المحروث : عرق الأجدان وهو الدرياس [...] وقال أبو حنيفة هو عوده. الفسّاني.  
حديقة الأزهار. ص 280.

121 الأجدان (Assa - foetida) ، هو ورق شجرة الخلتيت والخلتيت صمغه والمحروث أصله [...]  
وهو صنفان أحدهما الأبيض المأكول والذي يسمّى السرخسي وتسمّى عروق أصله  
المحروث. ابن البيطار. الجامع. I. ص 80. يعرف عند العامة بغاس بالدرياس والبربرية  
أدرياس. الفسّاني. حديقة الأزهار. ص 15.



الملح<sup>(122)</sup>. وكانت عادة تطيب الملح سائدة في الحضارة الرومانية. فقد وجدنا في فنّ الطبخ لأبيسيوس (Apicius)<sup>(123)</sup> وصفة ملح مطبّ بالفلفل والزنجبيل والأجندان والكزبرة والصعتر والزعفران والنرد<sup>(124)</sup> والجرجير<sup>(125)</sup> والبقدونس والشبث<sup>(126)</sup>. وكما أحبّ أثرياء روما هذا الملح أديم خبز<sup>(127)</sup> مال إليه أهل بغداد وطلبوه مع

(122) ابن سيار. كتاب الطبخ. ص ص 51 - 53، البغدادي. كتاب الطبخ. ص 69، التوحيدي. الرسالة البغدادية. ص ص 143 - 144.

(123) ولد أبيسيوس تقريباً حوالي سنة 25 ق - م. ويعدّ فنّ الطبخ الذي ألفه أقدم كتاب طبخ عثر عليه. ولقد اهتمّ به مؤرخو الطبخ الأوروبي أيضاً اهتمام. واحتوى هذا التأليف وصفات رومانية. ووردت فيه ترجمة لوصفات يونانية. انظر مقدّمة الكتاب ومقال

B. Laurioux. «Cuisiner à l'antique: Apicius au Moyen -âge», in *Médiévales*, 1994, pp. 17-38.

(124) النرد والناردين هو السنبل (Nard). والسنبل نوعان هندي ورومي. والهندي يدعى سنبل الطيب [...] يحكى أنّ نباته يشبه السعدى. له ورق طويل بعضه قائم وبعضه مفترش على الأرض. وله منبلة عنبرية اللون ذات أبراج شبيهة بسلسلة [...] يسمّى بالناردين ونبيل العصافير لأنّ السنايل التي في أعلاه تسمّى العصافير. الغساني حديقة الأزهار ص 276. والرومي. يعرف بالناردين وقيل لا يقال الناردين إلاّ في السنبل معاً وهما الهندي والرومي وأما كلّ واحد منهما على حدة فيقال فيه نارد - مفرد. م. ن. ص 277. وانظر التعريفات المختلفة في ابن البيطار. 1 ص ص 48 - 49، ابن حمدوس الجزائري. كشف الرموز في شرح العقاقير والأعشاب. ص 91.

(125) الجرجير (Roquette)، «هو صنفان يستاني وبرّي فأحد صنفى البستاني عريض الورق فستقي اللون ناقص الخرافة [...] والثاني ورقه رقيق فيها تشريف ودخول في جوانبها كبير شديد الخرافة محتمل يستعمل بذره في الطبخ [...] وأما البرّي فصنفان أحدهما يشبه ورقه ورق الخردل شديد الخرافة [...] الصنف الآخر زهره أحمر». ابن البيطار. 1 ص 219.

(126) الشبث (Aneth)، «من نوع البقل ومن جنس الهدبات ومن ذوي الجسم. وهما نوعان متقاربان ولا يفترقان إلاّ بالبزر. أحدهما عدسي الشكل والآخر كيزر الفقّاح. له ورق مهدّب طويل الهذب منبسط. خضرته إلى الغيرة. وله ساق ملساء مجوّفة وأغصان رقيق قصار في أطرافها إكليل كأنها جعم عليها زهر أصفر يخلفه بزر دقيق بين الصفرة والسواد. الغساني. حديقة الأزهار. ص 342.

J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 194. (127)

الارغفة والبقل واللحم<sup>(128)</sup>. ووصفوا سكرجته على مواندهم بين الأطعمة. وقد جعل فيه اللوز المروض والفسق المقشورا... والسّمسم المقلوّ<sup>(129)</sup>. وكما أرادَه أهل بيزنطة على مواندهم بين الأطعمة<sup>(130)</sup> ازدانت مواند خلفاء بني العباس بجامات الزجاج الملائى بالسكّر الطبرزد والملح الجريش<sup>(131)</sup>.

إنّ الملح المقدّس. تلك المادّة التي تظهر من الماء كما تظهر منه كلّ حياة. وهذا المعدن الذي يخرج من أعماق الأرض ليحفظ ما عليها من الفساد ويطهّره ويبقيه. وذلك الغذاء الذي يحمل في جوهره صفات الخلق والتجدّد. هو أوّل ما يوضع في القدور فيعود إلى رحم الأرض ويغيب في الماء ليساهم في طبع الخيرات تفرغ في الجفان، ويعجّل اختصار الخبز غذاء الإنسان. ويوضع على الموائد في الجامات حتى تراه العين وتحتفي بالبذرة الأصليّة تتولّها الأبايزر وتفوّها العطور فتحفل بالطبخ.

يتولّب الطعام بالأبايزر ويفوّه بالعطور. ومن القواعد معرفة الجيد منها والردّيء والتحقّظ من العتيق الذي ذهب طعمه وريحه وحرافته<sup>(132)</sup> ومّا خالطه من رمل أو تراب أو حصى. وما احترق وعفن وندي<sup>(133)</sup>. وقد ضبّطت نصوص التراث مقاييس مختلفة لمعرفة الخالص من الأفاويه والحسن الطيّب. منها الرائحة والطعم واللون والشكل والحدّاة والنقاوة

(128) الثعالبي. خاصّ الخاصّ. ص 56؛ الهمذاني. المقامات (المقامة الجماعيّة). ص 128.

(129) التوحّيدي. الرسالة البغداديّة. ص 143 - 144.

(130) G. Walter, *La vie quotidienne à Byzance, au siècle des commènes*, p. 178.

(131) ابن عبد ربّه. العقد الفريد. VI. ص 344.

(132) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص 8.

(133) الدمشقيّ. في محاسن التجارة. ص 18 - 21.

والثقل أو الخفة والارض التي ينبت فيها أو يصنع أو يحمل منها. فأجود الزعفران مثلاً ما حدث عهده وحسن لونه وسلم من بياض واستحالة ورميل ودق ونداوة<sup>(134)</sup> وما كان يمتلئنا صحيحاً سريع الصبغ غير مفتت<sup>(135)</sup>. وأطيب القرفة ما كان قطعاً كباراً، والزنجبيل ما كان طرياً رزينا. والخولنجان<sup>(136)</sup> ما سلم من السواد والبلل والعفونة. والسنبيل<sup>(137)</sup> ما كان أحمر رائحته كرائحة التفاح. والقرنفل القوي الحريف الطعم الخلو الرائحة<sup>(138)</sup>. والمسك الأملج إذا سحق قويت رائحته<sup>(139)</sup>. والمصطكي<sup>(140)</sup> ما كان كبيراً برّاقاً<sup>(141)</sup>، أبيض صافياً ذكيّ الرائحة عطرياً رزينا جافاً<sup>(142)</sup>.

ومّا كثر استعماله في نصوص الطبّيح الفلفل والدار فلفل<sup>(143)</sup> والكزبرة اليابسة والكمّون والكرويا والزنجبيل والقرفة والدار صيني<sup>(144)</sup>

(134) م. ن. ص. ن.

(135) ابن سينا، القانون في الطب، I، ص 499.

(136) الخولنجان (Galanga) : نبات قيل إنّه يعلو نحو الذراع. وله أصل يشبه أصول السعدى. وفي تلك الأصول غصيز. ولون داخلها وخارجها أحمر. في طعمها حرارة وطيب رائحة. الغساني. حديقة الأزهار، ص 316.

(137) السنبيل أنظر تعريف الترد.

(138) التويري. نهاية الأرب، XII، ص ص 43 - 44.

(139) ابن الأخوة. معالم القرية، ص 172.

(140) المصطكي (G. Mastic) : علك الروم، ابن البيطار، الجامع، II، ص 448.

(141) كنز القوائد، ص 5.

(142) أبو إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية، III، ص ص 230 - 231.

(143) الدار فلفل (Poivre) : هو ثمر الفلفل أوّل طلوعه قبل إنضاجه بمنزلة ما يطلع من ثمر العنب قبل زهره وتخلخله وإفتراقه فإذا عظم ونضج صار فلفلاً وفي أوّل خروجه قبل إنضاجه هو دار فلفل ونباته بأرض الهند. الغساني. حديقة الأزهار، ص 92.

(144) الدار صيني (Cinnamome) : ومنه الدارصيني على الحقيقة المعروفة بدارصيني الصين ومنه الدارصيني المعروف عند العامة بالدار صيني على الحقيقة وعند الخاصة بالدار صيني الصيف ومنه المعروف بقرنفل القرنفل. اسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية، III، ص ص 212 - 213.

والقرنفل والخلونجان والأجندان والزعفران والسنبل والجوزبوا<sup>(145)</sup> والكبابة والأنيسون<sup>(146)</sup> والرازيانج والقاقلة والكاشم<sup>(147)</sup> وماء الورد والمسك والعنبر والكافور والمصطكى. ويستعمل مع هذه التوابل والعطور باقات البقول والرياحين من شبت وكزبرة ونعنع وسذاب<sup>(148)</sup> ورأسن<sup>(149)</sup> وباذروج<sup>(150)</sup> وورق أترج وصعتر وكرفس وبقدونس. زيادة على ما يجفف من بزرها وما يعصر من مانها.

وقد يفسر شيوع استعمال الأفاويه في الطب يخ انتشار توابل الشرق الأدنى وعطوره في أسواق المدن الإسلامية. فقد كان يجلب من الهند

145 (الجوز بوا) (Noix muscade) ، هو جوز الطيب [...] وهو ثمر في قدر العفص أو أكثر بقليل. مائل إلى الطول. طيب الرائحة. حار الطعم وهو ثمر شجرة الدار صيني. الفسلفي حديقسة الأزهار. ص 76. وتستعمل كلمة البسباسة عوض الجوزبوا. والبسباسة (Muscadier). قشر ثمرة جوزة الطيب الابس للثمرة الرقيق منه. م. ن. ص 62.

146 (الأنيسون) (Anis) ، بزر الرازيانج الرومي [...] ويعرف عند العامة (المغرب) بحبة الخلاوة. م. ن. ص 12.

147 (الكاشم) (Livèche) ، قيل إنه بزر الكلخ وقيل إنه الأجندان وقيل إنه الكمّون الرومي. والشهور أنه من جنس الهدبات ومن نوع الجنة. ومن ذوي الجهم والأصماغ ورقه كورق الرازيانج وخضرته مائلة إلى الصفرة يعلو نحو الذراع من الأرض ويتدوّح كثيرا في نيته وفي أطرافه جسم في لون الذهب عليها بزر خشن في قدر البياقلاء. م. ن. ص 152.

148 (السذاب) (Rue) ، هو نوعان برّي وبستاني فالبرّي هو الفيجن والبستاني يعلو القعدة من الأرض. له أغصان صلبة خضراء عليها ورق يشبه ما صغر من ورق الياسمين وخضرته مائلة إلى السواد والعنبرة. وله زهر أصفر متين مشرف يطلع في زمن الصيف. م. ن. ص 262.

149 (الراسن) (Aunée) ، من نوع الجنة. قيل إن ورقه كورق الخس أو ورق اليبروج يخرج من وسطها عسلوج أسفله أغلظ من أعلاه. يعلو نحو الذراع وله أصل غليظ صلب عطر الرائحة [...] في طعمه مرارة مع يسير حرافة يعرف بالقسط الرومي والزنجبيل الشامي. والجناح وكراث الروم. م. ن. ص 258.

150 (الباذروج) (Basilic) هو الحبق القرنفلي. ابن حمدوس الجزائري. كشف الرموز. ص 30.

والصين والسند المسك والعود والكافور والصندل والكمأة والقاقلة والسنبل والقرنفل والدار صيني والدارفلل والفلغل والبسباسة والجوزبوا والخلونجان<sup>(151)</sup>. وبقيت جزيرة العرب على حالها أرضا يجتمع فيها ما تنتج وما تأتي به سفن الهند والصين والسند والحبشة ومصر وفارس<sup>(152)</sup> فيخرج من عدن وزبيد<sup>(153)</sup> ومكة وغيرها شتى أنواع الافاوية<sup>(154)</sup> وكانت الاسكندرية باب المغرب والأندلس إلى الشرق. عن طريقها يجلب إلى الغرب الطيب والتوابل<sup>(155)</sup>.

وكانت مختلف الأقاليم الإسلامية تنتج من الافاوية ما تستعمله في طبيخها وما تبث به إلى غيرها من الآفاق. فكان الزعفران كثيرا

(151) ابن خردادبة، الممالك والممالك، ص 58 - 69، ابن سينا، القانون في الطب، I، ص 442، 482، 559، ابن الفقيه، كتاب البلدان، ص 230، الغساني، حديقة الأزهار، ص 76، 79، 225، القزويني، آثار البلاد، ص 2 - 3، 6، 16، 23، 32، 43، 44، 46.

(152) منذ القديم كانت المواد العطرية تجتمع في أرض سبا وتجرّ يبثرب ودادان والحجر وتيماء ثم أبلة على خليج العقبة وتنقل إلى البتراء ومنها إلى غزة فموانئ فينيقيا، مصطفى كمال عبد العليم، تجارة الجزيرة العربية مع مصر في المواد العطرية في العصرين اليوناني والروماني، دراسات في تاريخ الجزيرة العربية، II، ص 202 - 209.

(153) زبيد، هي بعد صنعاء أكبر مدن اليمن، بها مجتمع التجار من أرض الحجاز والحبشة ومصر.. تخرج منها ضروب الافاوية الهندية والمتاع الصيني، الحميري، الروض العطار، ص 284.

(154) الادريسي، نزهة المشتاق، I، ص 53 - 54، المقدسي، أحسن التقاسيم، ص 91.

(155) كمال السيد أبو مصطفى، تاريخ الأندلس الاقتصادي، ص 347، انظر الدور الذي كانت تؤديه مصر في تجارة التوابل والاعطور وأهمية هذه التجارة في :

A. Dietrich, art Afawih, *E.I.2*, I, pp. 43; G. Wiet, "Les marchands d'épices sous les sultans mamlouks", in *Cahiers d'Histoire Egyptienne*, VII, 1985, pp. 18-147.

ببلنسية وطليطلة وبسطة<sup>(156)</sup> والأربس<sup>(157)</sup> ومجانة<sup>(158)</sup> ومراكش وفاس  
والجفار<sup>(159)</sup> وتستر<sup>(160)</sup> وقم<sup>(161)</sup> وأصفهان وخراسان<sup>(162)</sup>، كما يوجد في  
سواد العراق<sup>(163)</sup>. وكان الزنجبيل كثيرا بأرض العرب ويزرع ببلاد  
الأندلس بمقالة<sup>(164)</sup>. وكان الخولنجان بقرطبة وجيان<sup>(165)</sup> وغرناطة<sup>(166)</sup>.  
والكبابية بالشام والعراق<sup>(167)</sup>. وفي أرضين كثيرة من المشرق والمغرب  
الاسلاميين ينبت السذاب والكرفس والنعنec والصعتر والحبق والكزبرة

(156) بسطة : مدينة بالأندلس [...] من كورجيان. الحميري. الروض المعطار. ص 113.

(157) الأربس : مدينة بينها وبين قيروان إفريقية مسيرة ثلاثة أيام وبينها وبين باجة مرحلتان.  
م. ن. ص 24.

(158) مجانة : مدينة بإفريقية [...] بينها وبين القسنطينة ثلاثة مراحل. م. ن. ص 525.

(159) الجفار : أرض على ضفة الجبل الحاجز بين أرض مصر والصحاري المتصلة بأرض السودان  
[...] أكثر زراعة أهلها الزعفران والتيلج والعصفر. وقصب السكر. م. ن. ص 178.

(160) تستر : مدينة بالأهواز. م. ن. ص 140.

(161) قم : مدينة من كور الجبل من همدان إليها خمس مراحل. م. ن. ص 472.

(162) ابن الخطيب. ربحانة الكتاب. ص 293، ابن رسته. الأعلاق النفيسة ص 14 : ابن الفقيه.  
كتاب البلدان. ص ص 232، 244 : الإدريسي نزهة المشتاق. أ. ص ص 123 - 292 -  
293، الجاحظ. كتاب التبصّر بالتجارة. ص 39، الغساني. حديقة الأزهار. ص 108،  
المقري. نفح الطيب. أ. ص ص 144، 171، يعقوبي. كتاب البلدان. ص 244.

(163) أبو يوسف. كتاب الخراج. ص 160.

(164) الغساني. حديقة الأزهار. ص 107، المقري. نفح الطيب. أ. ص 144.

(165) جيان مدينة بالأندلس لها أقاليم كثيرة وقرى عامرة. الحميري. الروض المعطار. ص  
ص 183 - 184.

(166) الغساني. حديقة الأزهار. ص 316.

(167) أبو الخير الأشيلي. عمدة الطيب. أ. ص 304، الغساني. حديقة الأزهار. ص 154.

والكرويا والكمّون والشونيز والخشخاش والرازيانج والانيسون  
والشبت<sup>(168)</sup>.

يتميّز الطبخ بكثرة التوابل والأفاويه فإنك تجد اللحم المدقوق يخلط  
بالسذاب والكزبر والفلفل والكرويا والكمّون والقرفة والجوزبوا  
والزنجبيل<sup>(169)</sup>. والسّمك يمزج بالسنبل والقرنفل والدار صيني والزنجبيل  
والكرويا والسذاب<sup>(170)</sup>. فتتعدّد الأفاويه وتخلط الروائح والطعوم باللحم  
والسمك المدقوقين، فلا يبقى من طعمهما الطبيعيّ غير شيء طفيف. ولا  
يعرف نوع اللحم المغيّب أو السمك المحوّل. وقد لا يكتفى بحركة تتبيل  
وحيدة إذ يتوبل اللحم المدقوق مثلاً وتوضع الأفحاء في القدر التي يطبخ  
فيها ذلك اللحم. ويضرب البيض الذي قد يستعمل في تخمير ذلك الطبخ

---

(168) ابن بصال، كتاب الفلاحة، الباب 11، ابن البيطار، الجامع، ص 7، 111، 324، ابن  
العوام كتاب الفلاحة، I، ص 26، ابن وحشية، الفلاحة النبطية، I، ص 513، 636، II،  
ص 774، 785، 795، 812، 815، 855، أبو الخير الأشبيلي، عمدة الطبيب، I، ص  
157، 191، 315 - 321، أبو يوسف، كتاب الخراج، ص 160، إسحاق بن سليمان،  
كتاب الأغذية، III، ص 50 - 51، 59، 66، 192 - 193، 197، الجاحظ، كتاب  
التبصّر بالتجارة، ص 39، وانظر: عبد العزيز الدوري، تاريخ العراق الاقتصادي في  
القرن الرابع، ص 8.

MM. Ahsan, *Social life under the Abbasids*, p. 104; E. Garcia Sanchez "La  
consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalous" in  
*Médiévales*, 33, 1950, pp. 46-48.

(169) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 57.

(170) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، ص 520.

بالأبازير. وزيادة على ذلك قد يوضع في القدر بعد أن تهدأ وتنزل  
الافاويه. وقد تدرّ على الطعام عندما يجهز<sup>(171)</sup>.

وقد مال الطبّاخون إلى الخردل<sup>(172)</sup> فجعلوا بزره وأوراقه في  
الألبان<sup>(173)</sup>. ودقّوه وطرحوه في الطعام<sup>(174)</sup>. وحلّوه بالماء وعجنوه  
وخلطوه بالخلّ وصفّوه وملّحوه طورا. وجعلوا فيه الزبيب المدقوق  
والسكر والعسل اطوارا<sup>(175)</sup>. وصنعوا منه الصباغ<sup>(176)</sup>. وصبّوه على  
رؤوس الجداء والأكارع واللحوم<sup>(177)</sup>. وانتدموا به على المائدة مع سائر  
الطعام<sup>(178)</sup>. والخردل منذ القديم مطلوب خرافة يستلذّها اللسان ولرائحة

---

(171) ابن رزّين. فضالة الحسنان. ص 46 . 47 . 49، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس.  
ص 21 - 27.

(172) الخردل (Moutarde) : من نوع البقل [...] قريب الشبه بالفجل على ورقه خشونة وفيها  
تقطع وتشريف. جعدة جداً تنبسط على الأرض لها ساق ذات أغصان كثيرة وزهر  
أصفر تخلفه مزلود رقائق طوال في داخلها حبّ صغير مدحرج صلب أحمر معروف  
عند الناس. يسمّى عندهم أصناب، الغساني. حديقة الأزهار. ص 313.

(173) كنز الفوائد. ص 188.

(174) البغدادي. كتاب الطبخ. ص 67.

(175) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص 94. كنز الفوائد. ص 174. 176. 183.

(176) والصباغ (Sauce) : توابل وافاويه تسحق وتخلط بخلّ أو خلّ ومرّي أو عصارة زبيب  
أو ماء رمان وخردل مدقوق وقد تضاف فاكهة جافة مدقوقة وسكر أو عسل وقد يجعل  
فيه ثوم يصبّ فيه زيت. يؤكل الصباغ على الأسماك أو الطيور أو اللحوم. ابن سيّار. كتاب  
الطبخ. ص 73 - 86. كنز الفوائد. ص 173. 179. 185. 189.

(177) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص 113.

(178) كنز الفوائد. ص 176.



حارّة. وكان المحلول في الخلّ من الذّ ما مال إليه البيزنطيون والرومان<sup>(179)</sup>.

وكما يكثر تنبيل اللحوم والطيور والأسماك والبقول وتفويهاها تتعدّد أبازير الصباغات والصلوصات<sup>(180)</sup> وعطورها وتتنوّع. فيؤكل نفس السمك بصباغ جديد يكون طورا فيه الصعتر والآنجدان والدار صيني والسذاب والكرويا. ويضاف إلى ذلك الأنيسون أو الكرفس والنعنع والكمّون طورا آخر<sup>(181)</sup>. وتتعدّد أبازير العجج<sup>(182)</sup> تعدّدا فلا يكون البيض فيها غير عنصر جامع لها قابل لطعوم التابل بل وقد تدقّ الأبازير دقا وتخلط وتترك لوقت الحاجة تلقى في العجج<sup>(183)</sup>.

---

M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 640 - (179) 642.

(180) الصلص (Sauce) هو مثل الصباغ. يصنع من بقول وفواكه وتوابل وأفاويه وزيت وخلّ وقد يجعل فيه عسل أو سكر. تؤكل به الأسماك والطيور واللحوم وغالبها ما يكون حامضاً. كنز الفوائد، ص ص 180 - 183. وانظر تعريف ماكسيم رودنسون في، G.L.E.C.S, IX, 1960 - 1963, p. 107.

(181) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص 83 - 84.

(182) العجّة - طعام يكون البيض فيه عنصرا أساسيا يفتّص على أغذية أخرى في الطاجن ويضرب. م.ن. الباب التاسع والسبعون. كنز الفوائد الباب السابع.

(183) م. ن. ص 79.

ويصنع «أطراف الطيب»<sup>(184)</sup> يفوّته به الطعام والشراب<sup>(185)</sup>، وتجهز «أخلاط التابل»<sup>(186)</sup> تدقّ وتنحلّ لتكون بين يدي الطبّاح<sup>(187)</sup>، ويستعمل «أظفار

---

(184) أطراف الطيب هي كما وردت في كتاب الوصلة، سنبل وتنبل وورق رند وجوز طيب وبسباسة وهال وكباش وقرنفل وزرورد ولسان عصفور ودار فلفل وزنجبيل وفلفل. II. ص 518.

التنبل والتامول والشاء صيني والتانبول (Bétel, Tamboul - Poivrier Betel)، هو من اليقطين ينبت نبات اللوبيا ويرتقي في الشجرة [...] وطعم ورقه طعم القرنفل وريحه طيبة والتاس يحضون ورقه. ابن البيطار الجامع. I. ص 182.

الكباش (Dragant, Tragacanth) مفردة كبش القرنفل ثمرته وهي عامية. أنظر شروح كتاب الوصلة. II. ص 868.

زرّ الورد. الخبيق (Sphaeranthus odorant)، نبات عشبي تزييني من فصيلة المركبات مهدد البلاد أخارة، ضروبه عديدة جميعها عطرية الزهر والأوراق. م. ن. ص 817.

لسان العصفور (Frêne)، شجرة [...] لها ورق كورق اللوز ولون خشبها وأغصانها مانل إلى الحمرة، ولها ثمر مثلت الشكل طويل الطرف الواحد عريض الآخر شبيه بلسان العصفور. وطعمه مرّ علفي. طيب الرائحة. الغساني، حديقة الأزهار. ص 160.

(185) كنز الفوائد. ص 148 - 149.

(186) أخلاط التابل تتكوّن من فلفل وكرويا وكزبرة يابسة. كتاب الطبيخ في المغرب والاندلس. ص 112.

(187) م. ن. ص. ن.

الطيب،<sup>(188)</sup> في بعض الألوان<sup>(189)</sup>. وتكثر أهازير الكامخ<sup>(190)</sup> وأفاويه  
الفتّاع<sup>(191)</sup> وتعطّر أشربة الفواكه<sup>(192)</sup> والألبان<sup>(193)</sup> ويجعل في  
النبيذ ورق الرند وزرّ الورد والزعفران والسنبّل والمصطكى  
والمسك والقرنفل والدار صيني والجوز بوا<sup>(194)</sup>.

وتفوّه الحلويات بالخشخاش والقرنفل والمصطكى والفلفل والزعفران  
والقرفة والمسك والعنبر والكافور وماء الورد<sup>(195)</sup>. فالكحك مثلاً يصنع بماء

---

(188) اظفار الطيب، قشور كالأغطية على طرف من الصدف قد حشيّ تعبيريها خمّاً رخوا  
تخرج من بحر الهند أو آخر آذار فتؤخذ وتنزع واجودها الأبيض الصغير. الضارب  
إلى حمرة فالصافي البياض. النويري، نهاية الأرب، XII، ص 120. هامش 3. هذه  
الاطفار بالافرجية أو بجل أروماتيك (ongle aromatic) [...] وهذه الاظفار تطلق على  
أجزاء قرنية من حيوانات رخوة. مشروح الوصلة ص 774. انظر ابن سينا، القانون في  
الطب، ص 387.

«Azfar, altīb was an odoriferous substance (of the nature of the shards of shells)  
Its Latin equivalent was strombus leniginotus" M.M. Ahsan, *Social Life Under  
the Abbasids*, p. 105; Arberry, *A Baghdad cookery Book*, p. 16. cité par M.M.  
Ahsan, *ibid.*

"Les Blattes de Bysance azfār al-Tīb, sont les opercules de Gastéropodes Muresc  
inflatus, strombus lentiginosus, pleumotama babylonioe. Frais, ils possèdent  
une odeur de nard" F. Aubailé - Sallenave "Épices, parfums et aromates dans  
l'alimentation arabe médiévale" in : *La alimentación en las culturas islámicas*,  
p. 229

(189) انظر مثلاً البغدادي، كتاب الطبخ، ص 65 - 66.

(190) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 98 - 99. سيأتي تعريف الكامخ في القسم المتعلق به.

(191) م. ن. ص 298 - 301، ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص 505 - 506.

(192) سنذكر صناعة الفتّاع في وصف الأشربة.

(193) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 314 - 317.

(194) م. ن. ص 306.

(195) م. ن. ص 303، 309، 310.

الورد والزنجبيل والسنبل والقرفة والقرنفل والفلفل والكافور<sup>(196)</sup>. ولا تخلط التوابل. والعطور بالفواكه والدقيق فحسب بل يسكب على الحلويات العديدة الجلاب<sup>(197)</sup> وتغمس في ماء الورد<sup>(198)</sup>. ويذّر الخشخاش على الخبيص<sup>(199)</sup>. ويجعل الفلفل والزنجبيل والقرفة والسمن على المشاش<sup>(200)</sup>. وينثر الأنيسون والسمن على وجه الأخباز<sup>(201)</sup>. وقد تفوّه هذه بالمصطكي والكافور<sup>(202)</sup>.

وليس تتبيل الطعام وتعطيره بالعادة الجديدة. فقد كان طبيخ العراق القديم مفوّهاً تفويهاً. ويكفي تصفّح كتاب الفلاحة النبطية التي تداخلت في طبيخه عناصر فارسية وهندية ويونانية ونبطية حتى نلاحظ استقرار تطيب البقول بالأبازير والصباغات<sup>(203)</sup> واستعمال الزعفران في الحلوى والطبخ<sup>(204)</sup> على الطعام وتطيبه بالكرفس والشبث والقرنفل والصعتر<sup>(205)</sup>.

(196) انظر مثلاً ابن رزّين. فضالة الخوان. ص ص 66، 69، 70؛ ابن سيار. كتاب الطبخ. ص 265، البغدادي. كتاب الطبخ. ص ص 80 - 82؛ كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص ص 208 - 212؛ كنز الفوائد. ص ص 103 - 127.

(197) ابن رزّين. فضالة الخوان. ص 63. انظر تفويه لقيّات القاضي في كنز الفوائد. ص 110.  
(198) البغدادي. كتاب الطبخ. ص ص 80 - 82. والجلاب فارسي معرّب أصله جل آب وهو ماء الورد. ابن منظور. لسان العرب مادة جلب. وهو في كتب الطبخ. مزيج محلى أو شراب يصنع منه مستحضرات مختلفة يحتفظ بها على هيئة عجائن حين الحاجة. وهو أصلاً السكر إذا عقد بوزنه أو أكثر ماء ورد. شروح الوصلة. ص 796.

(199) ابن سيار. كتاب الطبخ. ص ص 248، 254.

(200) المشاش: طعام من سميد يعجن ويمدّ رقاقاً مدوّرة. تقطع كلّ واحدة على ثلاث وتجمع

وتشقّ بالسكين وتطبخ في زيت كثير وتسقى بالعلس. ابن رزّين. فضالة الخوان. ص 79

(201) م. ن. ص 38.

(202) ابن الأخوة. معالم القرية. ص ص 130 - 131.

(203) ابن بسّام. نهاية الرتبة. ص 331.

(204) ابن وحشية. الفلاحة النبطية. 1. ص ص 587، 589، 592، 610، 619.

(205) م. ن. 1. ص 636.

وكان الجمع بين التوابل العديدة من عادات سكان الهند الذين كانوا يصنعون الكاري (Curry) بأكثر من عشرين تابلا وفوها<sup>(206)</sup>. وليس الفرق بعيدا بين تتبيلهم لقدرهم بالملح والفلفل والكرويا والقرنفل والهل<sup>(207)</sup> وبين تعطيرهم لشرابهم بالكافور والتوابل. وذرههم الفلفل على طبيختهم وحلوهم<sup>(208)</sup>. وما وصفه مؤلفو كتب الطبخ في المشرق والمغرب. ولا جدال في أن تتبيل الفرس للطعام والشراب وتعطيرهم لهما أثرا في الطبخ الإسلامي. ويكفي الاطلاع على الألوان الفارسية التي ذكرها ابن سيار والأخبار المروية عن ملوك فارس حتى ندرك هذا الأثر الذي يظهر خاصة في استعمال ماء الورد والزعفران والمسك استعمالا مكثفا<sup>(209)</sup>.

وكان سكان الشام في القديم يكثرون من الكمون والكرويا والقرنفل والقرفة والفلفل والزنجبيل والنعنع والشبث والبقدونس والحبق والكزبرة والأنيسون والرند والصعتر<sup>(210)</sup>. وكانوا يعطرون حلوهم بالورد<sup>(211)</sup>.

(206) م. ن. II، ص 774، 785، 786، 813، 815، 855.

(207) منها الزنجبيل والفلفل والكرم والقرفة والكزبرة والقائلة والقرنفل والأنيسون والرند والخردل والحشخاش والزعفران والسهم : J. O. Swahn, *Les épices*, p. 140.

(208) J. Boyer, *La vie quotidienne dans l'Inde Ancienne*, p. 252.

(209) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 216، 219، 222. Abou' al kasim Firdawsi, *Le livre des rois*, I, p. 62.

لم نجد في خبر إبليس الطباخ في ترجمة الشهنامه باللغة العربية ما وجدناه في الترجمة الفرنسية من وصف مفصل للطبخ الذي جاء من بين ألوانه ظهر عجل بالزعفران وماء الورد والمسك، لذلك اعتمدنا هذه الترجمة من حين لآخر.

(210) D. Rops, *La vie quotidienne en Palestine au temps de Jésus*, p. 248;

G. Walter, *La vie quotidienne à Byzance*, pp. 180-181

(211) م. ن. ص 178.

وماء الورد<sup>(212)</sup>، ويطيبون كعكهم بالنعنع والكمّون والقرفة<sup>(213)</sup>. وقد ترك الرومان في حوض البحر المتوسط عادات تعدد التوابل والأفاويه في الطعام الواحد واستعمال الكمّون والكرويا والكزبرة والشبث والنعنع والمذاب<sup>(214)</sup> وتكفي المقارنة بين صباغات الطيور والسّمك في كتب الطبخ الإسلامية وفنّ أبيسيوس<sup>(215)</sup> حتّى يدرك المرء مدى التماثل بين طرق تطيبها.

وإذا نظرنا إلى مدوّنة الطبخ وجدنا تواتر استعمال الفلفل والكزبرة اليابسة والدار صيني أو القرقة والزعفران وماء الورد فالكمّون والزنجبيل والسنبّل والقرنفل والنعنع<sup>(216)</sup>.

ولما كان الفلفل يزيد في طيب الطعام<sup>(217)</sup> فإنّه قد يوضع فيه أوّل ما يطبخ فيضاف إليه ويذرّ عليه عندما يجهز. ولا يكتفي الطباخ بالفلفل

D. Rops, *La vie quotidienne en Palestine au temps de Jésus*, p. 245. (212)

J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, pp. 203-211. (213)

(214) م. ن. ص 244.

Apicius, *l'art culinaire*, Livres VI et VII. (215)

(216) بيت مانويلا مارين أنّ أكثر الأفاويه والعطور استعمالاً في الطبخ المشرقي ماء الورد والكافور والزعفران والهال والقرنفل. انظر،

M. Marin, "The perfumed kitchen: Arab, cook books from the Islamic East" in *Les Orientales*, XI, 1998, pp. 158-166.

وذكرت ف. أوبيل سالناف أنّ أكثر التوابل استعمالاً في كتاب البغدادي القرقة والكزبرة والكمّون والفلفل والزنجبيل وأكثر الأفاويه تواتراً المصطكي وماء الورد والزعفران

F. Aubaile Sallenave, "Épices, parfums et condiments dans l'alimentation arabe médiévale" in *La alimentación en las culturas islámicas*, pp. 226-229.

وكانت أكثر التوابل والأفاويه استعمالاً في النصوص الأندلسية الفلفل والكزبرة والقرقة والزعفران والسنبّل والزنجبيل. انظر،

E. Garcia Sanchez "la consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalus" in *Médiévales*, 33, 1997, pp. 41-53

(217) كنز القوائد، ص 7.

في اللون الواحد بل يجعل فيه الدار لفلل<sup>(218)</sup>. فيماثل الذوق ذوق أهل الصين والهند الذين كانوا يميلون إلى الطعام الحريف<sup>(219)</sup>. ويقترب من ذوق البيزنطيين الذين أكثروا من الفلفل في قدورهم<sup>(220)</sup> ومن الرومان الذين تهافتوا على طعم لاذع مسخن يرمز إلى القوة الذكورية<sup>(221)</sup> فبقي حبهم للفلفل في ثقافات المتوسط يذره أهل المغرب والأندلس على شتى الألوان ويضعونه في جلّ القدور<sup>(222)</sup>.

أما الكزبرة فقد تبّلت أقدم قدور الشرق في بلاد الرافدين<sup>(223)</sup> وأطعمة بلاد الشام واليونان وروما ومصر<sup>(224)</sup>. وهي رمز لكلّ نبتة ريحانها عبق وخضرتها منعشة وبزرها وفير تخرج منه رائحة قوية شديدة. وتتبيل نفس القدر بالكزبرة يابسة وخضراء وتعطيها بمائها دليل على الرغبة في أن تختلط طعومها وروائحها المختلفة. والحرص على أن تبرّد حرارة الأباير وترطب يبسها.

ولا يستغرب أن يميل الناس إلى الزعفران في طعامهم وشرابهم. ويضعوه في كلّ الألوان حلوها ومالحها وحامضها وباردها

(218) انظر مثلاً، ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 70.

(219) J. Royer, *La vie quotidienne dans l'Inde ancienne*; p. 252. J. Grenet, *La vie quotidienne en Chine à la veille de l'invasion mongole*, p. 145.

(220) G. Walter, *La vie quotidienne à Byzance au siècle de commènes*, p. 80.

(221) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 599-601.

(222) E. Garcia Sanchez, "La consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalus" in *Médiévales*, 33, 1995, p. 50.

(223) J. Bottéro, "La plus vieille cuisine du monde" in *Initiation l'Orient Ancien*, pp. 90-93.

(224) Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen-Âge*, p. 182; R. Keenan, *La cuisine de la Bible*, p. 15, D Rops, *La vie quotidienne en Palestine au temps de Jésus*, p. 248; M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 648; G. Walter, *La vie quotidienne à Byzance*, p. 178.

وحارّهما، ويجعلوه في القدر أوّلاً فيستحكم طعمه<sup>(225)</sup>. فقد فتن هذا القوم شعوباً عدّة، إنّه حشيشة الجنّة<sup>(226)</sup> وهو ذاك العطر الذي يخلط بالمسك والعنبر والكافور والصندل فيشذّي رائحة الماء ويطيّب الجسد والثوب فيبعث في النفس اللذّة وفي القلب الفرحة ويدغدغ الشهوة<sup>(227)</sup>.

أمّا القرفة فقد كانت رئيسة التوابل في مصر<sup>(228)</sup>، وفوها من أفاويه كنعان<sup>(229)</sup>، وفوح أهل الهند والصين، وطيباً تهافت عليه ملوك سوريا وسكّان اليونان وأثرياء روما<sup>(230)</sup>. ولقد فتنت القرفة المتخيّل، فلم تعد لحاء شجر بالهند بل فوها رفيعاً ظهر في سبأ أو حضرموت أو قتيبان أو معين. وجناه أهل جزيرة العرب في خشوع وتعبد. إذ تصل هذه النبتة الشعرانيّة بين السماء والأرض فلا تكون إلّا في أرض الشمس حيث يعبق شذى العطور ويفوح ريحها العذب العجيب<sup>(231)</sup>.

تُفحّى القدر بالفلفل والكرويا والكمّون والكزبرة اليابسة والسذاب، فتسویل بالمال الهنيئ يطيب العيش<sup>(232)</sup>، ويفوّه الغذاء بالعنبر والمسك

(225) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 80.

(226) السيوطي، المقامات، ص 77.

(227) انظر ما جاء في الزعفران العطري في، F. Aubaile-Sallenave, "Safran de joie. safran interdit" in *La ciencia en La España medieval*, pp. 44-45, 49-50.

(228) M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 591.

(229) R. Keenan, *La cuisine de la Bible*, p. 15.

(230) M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 591.

(231) Hérodote, *Histoire*, III, pp. 109-111.

انظر تحليل M. Detienne لما حدّث به هيرودوت ولنزلة التوابل في الطبخ اليوناني

والتخيّل الانسانيّ في، *Les Jardins d'Adonis*, pp. 23-37.

(232) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 452، 460.



والجوزبوا والكافور والزعفران وماء الورد. فيتوفر المال وتكون الصحة  
والهناء والحسن والبهاء والمؤدد والمروور<sup>(233)</sup>.

ولع الطباخون بالابازير والعطور فمالوا إلى النعنع الشذي الذي كان  
إبراهيم إذا وجد منه شيئا قد نبت بأرض الشام وفي بعض استطراقه  
[كذلك] بلاد الروم يجمع منه شيئا كثيرا فإذا صار إلى أرض كنعان فرقه  
على الناس يبتغي منافعهم<sup>(234)</sup>. ورغبوا في القرنفل الذي كان لا يدخل  
ظريف مجلس ملوك الصين دون أن يمضغ منه بعضا يطيب به فمه<sup>(235)</sup>.  
زرعه أهل بابل طلبا لريحه ولذاذة طعمه. وقد جلب بزره لهم آدمي  
[... من بلاد الهند]<sup>(236)</sup> كما أخرج الرازي يانج. من إقليم الشمس وجلبه  
إلى إقليم بابل [...] فسمّوه بأحد أسماء المشتري<sup>(237)</sup>. واعتقدوا أنه يطيب  
جسد من يغتدي به. بعد الموت<sup>(238)</sup>.

وطلب المسلمون الباذروج في أول الطعام وآخره. فقد كان علي بن  
أبي طالب يحبّه وخال الرسول. حين نظر إليه. أنّ منبته الجنة. يزين به  
أهلها موائدهم فأحبّ هذه البقلة وأكلها فكانت بقلته وبقلة الأنبياء قبله.  
من أكلها. أمر الله الملائكة يكتبون له الحسنات<sup>(239)</sup>. وليس غريبا أن

(233) م. ن. ص 206.

(234) ابن وحشية. الفلاحة النبطية. II. ص 274.

(235) J. O Swahn, *Les épices*, p. 146.

(236) ابن وحشية. الفلاحة النبطية. II. ص 812.

(237) م. ن. II. ص 850.

(238) م. ن. II. ص. ن.

(239) الطبرسي. مستدرک الوسائل. XVI. ص 418. العاملي. وسائل الشيعة. XXV. ص 186.

يتصور بعض المسلمين الباذروج من ريحان الجنة وهي تلك البقلة السحرية التي قدسها سكان الهند<sup>(240)</sup>.

ومال الطبّاخون إلى ذرّ الخشخاش على الأخبصة وجعلوه في الخلاوات<sup>(241)</sup>. فطبخوا حبّا من الحبوب التي هبط بها آدم من الجنة<sup>(242)</sup>. واقتدوا بديميتير (Déméter) تذرّه وهي تنتظر عودة برسفون (Perséphone) وظهور النور والحبّ على الأرض. وحاكوا عابدي عشتروت وإيزيس يقدمونه قربانا للأرض. وطلب الناس ما في الخشخاش من أفيون يخدر الحسّ ويأتي بالنشوة ورأوا في أسوده المساء وفي أبيضه الصباح فعبروا بذرّه في الطعام عن ظهور النور والامل والتجدّد<sup>(243)</sup>. وطلبوا مربّى الورد في حوامضهم وأرادوه حشا لدجاجهم ودهنا<sup>(244)</sup>. وفتنوا بماء هذا النور فتهافتوا على تصعيده<sup>(245)</sup>. وتسابقوا إلي جلبه من فارس حيث كان

---

N. Balbir de Tugny, "Mets et fêtes hindoues dans le nord de l'Inde" in *Asie*, (240) *Savouer, Goûter*, p. 32.

(241) ابن سيّار. كتاب الطبخ، ابن العديم، التوصل إلى الحبيب، ص 654 - 660، كنز الفوائد، ص 105، 110، 120.

(242) النويري، نهاية الأرب، XI، ص 4.

(243) انظر رمز الخشخاش في J. Chevalier et A. Geerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 735; N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 282.

(244) كنز الفوائد، ص 14 - 15 - 28، 50، كتاب الطبخ في المغرب والاندلس، ص 37.

(245) انظر تصعيد ماء الورد في كنز الفوائد، ص 242 - 246، وقد كان ماء الورد يصنع بمصر والعراق والشام والاندلس انظر: ابن فضل الله العمري، مسالك الأبصار (مصر، الشام...)، ص 26، السيّد طه السيّد أبو سدر، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية، ص 337، عبد العزيز الدوري، تاريخ العراق الاقتصادي، ص 112، E. Garcia Sanchez, "Les techniques de distillation de l'eau de rose à al Andalus" in *Res Orientales*, VXi 198, pp. 125-140

اجوده<sup>(246)</sup>، وأحبّوا شرابه وخصّوا به نساءهم<sup>(247)</sup>، واستلذّوه في قدورهم يرشّونها به قبل أن يهدأ حمو نارها، وطلّوها به دجاجهم واسماكهم<sup>(248)</sup>، وجعلوه في شتّى ألوان طبيخهم الحامض والمالح والخلو والحرّ والبارد، ورغبوا فيه على الأطباق مع الطعام<sup>(249)</sup>، فرغبوا في زهر شذا عطره في حدائق فارس والعراق والشام ومصر، وعبق ريحه في جنان روما وأثينا وقرطاج وقرطبة<sup>(250)</sup>، وطلبوا ماء أفرويدت (Aphrodite) الساحر الذي يفتن الألباب<sup>(251)</sup>، وعطرا فاح من زهرة سكبت فينوس (Vénus) رحيقها عليها<sup>(252)</sup> وريحانا يدغدغ الحسّ ويشير الخيال ويحرّك الشهوة ويبعث اللذة والسرور، ولم تكفهم قوّة ريحه وانتشارها فقوّوه بالمسك<sup>(253)</sup> يفوح منه شذى أعنف، طلب الناس المسك في شرايبهم وحلاواتهم<sup>(254)</sup> فسألوا عطرا من عطور الملوك<sup>(255)</sup> وأحبّ

(246) الجاحظ، كتاب التّبحّر بالتجارة، ص 40، عبد العزيز الدوري، تاريخ العراق الاقتصادي.

ص 112.

(247) كان شراب الورد في العهد الأموي أحبّ الأشرية وكان شراب النساء خاصة، فيليب حتي، ادوارد جرجي، جبرائيل جيّور، تاريخ العرب، I، ص 293.

(248) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص ص 60 - 61 - 202.

(249) القاضي التّنوخي، الفرّج بعد الشّدّة، IV، ص 467.

(250) N. Fick, "L'odeur des roses dans la Rome impériale" in *Saveurs, senteurs: Le goût de la Méditerranée* p. 112; Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen-Âge*, pp. 385-399.

(251) A. Morau, "Le fabuleux, le divin, le parfum: Aphrodite maîtresse des odeurs" in *Saveurs, senteurs: Le goût de la Méditerranée* pp. 50-51.

(252) N. Fick, "L'odeur des roses dans la Rome impériale", *ibid*, p. 111.

(253) الورد يقوى بالمسك، الأبيهي، المستطرف، ص 277.

(254) كان خلفاء بني العباس يميلون إلى المسك في الأشرية والأطعمة، الصابي، رسوم دار الخلافة، ص 27. وكان المقتدر بالله | 295 هـ - 320 هـ يطلق، في كلّ شهر في جملة نفقات المطبخ ثمن المسك نحو ثلثمائة دينار، م. ن. ص 28.

(255) Abou' al Kasim Firdousi, *Le livre des rois*, I, p. 455.

الروائح إلى الرسول<sup>(256)</sup>، ورسوا إلى طيب تخيلوه في الجنة كشبانا<sup>(257)</sup> ومراعي<sup>(258)</sup> رعت شجرها دابة شبيهة بالغزال، صير الله المسك في صرته<sup>(259)</sup>، وتاقوا إلى رحيق به يكون مختوما<sup>(260)</sup>، أحب الناس المسك والعنبر والكافور والزنجبيل فأحبوا طيب الحجاز والعطور التي بعثها بلقيس إلى سليمان<sup>(261)</sup>، نشدوا عنبرا إلهيا يربط الذات بالكون وجوهرها سماويا يسطع كالشمس<sup>(262)</sup> وكأسا مزاجها كافور وأخرى مزاجها زنجبيل<sup>(263)</sup>، ولذة تحدث باجتماع الشرايين أو بشراب فيه برد يعقبه آخر فيه حرارة<sup>(264)</sup>.

ولم يكتف الطبّاخون بالأفاويه والعطور تشدّي الطبخ بل عطّروا الأواني والأوعية بالعنبر والمسك وماء الورد والمصطكى والندّ وبخّروها وختموها بالمسك والورد، وبخّروا الزيتون والدجاج وأجواف الحيوان

(256) ابن قيم الجوزية، الطبّ النبوي، ص 296.

(257) م. ن. ص 255.

(258) الأبيهي، المستطرف، ص 277.

(259) الثعلبي، عرائس المجالس، ص 37.

(260) انظر ما جاء في تخيل طعم يجده أهل الجنة عاقبة شرب رحيق مختوم بالمسك في ابن قيم الجوزية، حادي الأرواح إلى بلاد الأفراح، ص 140.

(261) الثعلبي، عرائس المجالس، ص 317.

(262) انظر ما جاء في رمز العنبر في: J. Chevalier et A. Geerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p.29

(263) الإنسان 76 / 5، 17.

(264) ابن قيم الجوزية، حادي الأرواح، ص 137.

والخللاوات<sup>(265)</sup>، فطلبوا عبير الروح يتصاعد إلى السماء وينحبس في الوعاء ويتخلل الغذاء. يطرد البخور الأرواح الشريرة ويبعد العين تصيب الطعام والشراب، تعطرهما رائحة المقدس فينتقل إلى أكل الطعام وشارب الشراب الخلود<sup>(266)</sup>.

تطيب القدور بالبقول التي تزرع في العراق والشام ومصر وأفريقية والمغرب فيستعمل الحمص والجلبان واللوبيا والعدس والباقلاء والبصل والثوم والكرث والجزر واللفت والقلقاس<sup>(267)</sup> والبسباس والهليون<sup>(268)</sup> والخرشف والبادنجان واليقطين والكرنب والخس والبقلة اليمانية<sup>(269)</sup>

---

(265) ابن رزین، فضالة الخوان، ص 63، ابن سيار، كتاب الطب، ص 308، ابن العديم، الوصلة إلى الخبيب، ص ص 549، 560، البغدادي، كتاب الطب، ص 69، الثعالبي، خاص الخاص، ص ص 56 - 57، كنز الفوائد، ص ص 104 - 104.

(266) انظر ما جاء في رمز البخور في، *Encyclopedie des symboles*, p. 267.

(267) القلقاس والقلقاس (colocase)، من جنس الكفوف، له ورق عظيم يشبه الترس، في طول كل ورقة منها نحو ثلاثة أشبار وفي عرضها شبران يانعة شديدة الخضرة إلى السواد، ولها أدرع طوال رخوة كثيرة تخرج من أصل واحد ولا ساق لها ولا زهر، وله أصل يشبه اللفت الكبير، الغساني، حديقة الأزهار، ص 233.

(268) الهليون (Asperge)، من أنواع الهديات وله أنواع كثيرة، بسناني وبري وصخري وريفي فالبيستاني لا شوك له، شبه بنات الشب، وما عداها من الأنواع لا ورق له وإنما شوك كله وله عساليج تؤكل، (يعرف عند العامة في الغرب الإسلامي بالسكوم)، م. ن. ص 96.

(269) البقلة اليمانية، (Blette épinard fraise)، من جنس البقول ومن أنواع القطف مانية لا طعم لها، لها ورق كورق الريحان تفتش على الأرض، م. ن. ص 44.

والرجلة<sup>(270)</sup> والملوحيّة والاسفاناخ والسلق<sup>(271)</sup>. تطبخ اللحوم والطيور بهذه البقول وتصنع أمراق الثريد بالباذنجان والسلق واللفت والاسفاناخ والكرنب والقرع<sup>(272)</sup> والبقول، والكسكسو بالجزر والقرع والباذنجان<sup>(273)</sup>. ويكثر هذا البقل في ألوان شتّى<sup>(274)</sup>. وقد دخلت عادة طبخه من الهند وفارس<sup>(275)</sup> وانتشر في حوض البحر الأبيض المتوسط انتشارا حتى تهافت عليه أهل

(270) الرجلة ، هي البقلة الحمقاء (Pourprier). من جنس البقول [...] نبات أسود معروف ولونه فرغيري بين الحمرة والسواد ولون زهره أصفر. م. ن. ص 45.

(271) انظر طبخ هذه البقول في ، ابن رزّين فضالة الخوان 106 - 109، 111، 115، 119 - 121، 184، ابن سيّار. كتاب الطبخ. 115، 118، 149، 159، 162، 170 - 168، 239، ابن العديم الوصلة إلى الحبيب. II. ص ص 534، 542، 550، 560، 563، 564، 569، 570، 580، 585، 589، 635، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص ص 112، 113، 120، 121، 141، 144، 148، 157، 159، 160، 164، 167، 189، 220، 223، كنز القوائد، ص ص 7، 8، 21، 31، 42، 45، 57، 63، وانظر زراعتها وبيعها في، يحيى بن عمر. أحكام السوق، ص ص 36، 128، 129، ابن فضل الله العمري. مسائل الأيصار (وصف مصر والشام...) ص ص 17، 25، (وصف إفريقية والمغرب والأندلس)، ص 5، ابن العوام كتاب الفلاحة، I. ص ص 23، 26، 30، ابن وحشية الفلاحة النبطية، II. ص ص 761 - 914، أبو الخير الأشبيلي. كتاب الفلاحة، ص ص 136 - 139، 165، 166، 169، البكري. المسالك والممالك. II. ص ص 681، 689، 719، القلقشندي، صبح الأعشى. III. ص 343 - 344، IV. ص 90، المالكي. رياض النفوس. II. ص ص 34، 101، 477.

R. Arié, «La vie économique de l'Espagne musulmane», in *wirtschafts geschichte Des vorderen orient in islamichery zeit*, Teil 1, p. 243, 245; Gaudefroy Demombynes, *La Syrie à l'époque des mamelouks*, p. 24; Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen Âge*, pp. 56-74; N. Elisséeff, *Nûr Ad-Dîn*, p. 885-886

(272) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص ص 185، 189، 167، 213، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص ص 120، 121، 141، 144، 148، 159، 220، كنز القوائد. ص ص 31، 42، 45، 57.

(273) ابن رزّين. فضالة الخوان. ص ص 40، 42، 44، 56، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص ص 112، 113، 183.

(274) ابن رزّين. فضالة الخوان. ص ص 227 - 235.

(275) M. Georges Gibault, *Histoire des légumes*, p. 329.

الاندلس في طبيخهم تهافتا<sup>(276)</sup>. وتصنع من القرع والجزر الخلاوات<sup>(277)</sup> ومن البقول ما يدخل القدر مع سائر الأغذية. ومنها ما يسلق مفردا حتى تذهب رداءة رائحته كالكرنب أو مرارة طعمه كالبادنجان<sup>(278)</sup>. وأقبل الطبّاخون على الكمأة يحشّون بها الخرفان والجداء ويطبخونها في القدور مع اللحوم والطيور ويقلونها مع قطع اللحم الصغار. ويجعلونها في العجج<sup>(279)</sup>. ويفوق الحمّص كلّ أنواع الحبوب استعمالا. ويوضع في الطبخ كاملا ومقشورا ومرضوا ومدقوقا<sup>(280)</sup> فهو ذلك الغذاء الوثير الذي تدخّره المجتمعات الشرقية والمتوسّطة كما تدخّر اللوبيا والبقلاء والعدس. تنتشلها أخبازها وأحساؤها وصلانقها من الموت في حال الجذب. اختزل الحمّص رمز هذه الحبوب التي زرعها الإنسان عندما زرع القمح والشعير. فكان حضوره المتواتر في الطبخ تعبيرا عن النبات والزراعة ورمزا إلى حياة المستمرّة. تدلّ حبّاته التي يجفّ بعضها في النبتة ويجمع<sup>(281)</sup> على موت الطبيعة الحامل للغذاء. وعندما تدفن في باطن الأرض يرجى بروز نبتة وظهور الخصب والتجدّد<sup>(282)</sup>.

وأكثر البقول التي تستعمل في الطبخ البصل والثوم والكرّاث. وجاءت فيها أحاديث ووردت أخبار فقد روي نهي الرسول عن أكل

L. Bolens, *La cuisine andalouse*, p. 137, (276)

(277) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص ص 252، 253، البغدادي. كتاب الطبخ. ص 74. كنز القوائد. ص ص 108، 113، 118، 119.

(278) ابن رزيق. فضالة الخوان. ص ص 42 - 44.

(279) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص ص 191، 197، 214، 229.

(280) انظر طبخ الثراند والكمكسو والأمراق من اللحم والطيور في مدوّنة الطبخ.

(281) ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. I. ص 507.

(282) «Les pois chiches [...] sont les graines symboliques de la vie qui continue au-delà de ma mort». P. Camporesi, *La terre et la lune*, p. 21.

الكرّاث وعَلَّل هذا النهي بأنّ الملائكة تتأذّى من هذه الشجرة وكذلك الإنسان<sup>(283)</sup>. كما روي نهيه عن أكل البصل، بل عن النبيّ منه<sup>(284)</sup>. وعن أكل الثوم إلّا مطبوخا<sup>(285)</sup>. وذكرت كراهة أن يقترب أكل الكرّاث والثوم والبصل من المسجد<sup>(286)</sup>. وروي عن عمر، يا أيّها الناس إنكم تأكلون شجرتين لا أراهما إلّا خبيثين. هذا الثوم وهذا البصل، ولقد كنت أرى الرجل على عهد رسول الله صلى الله عليه وسلّم، يوجد ريحه منه فيؤخذ بيده حتّى يخرج به إلى البقيع. فمن كان أكلهما لا بدّ فليمتهما طبخا<sup>(287)</sup>. وروي أبو داود عن عائشة أنّها سنلت عن البصل فقالت إنّ آخر طعام أكله رسول الله صلى الله عليه وسلّم كان فيه بصل<sup>(288)</sup>. فما يلت الانتباه هو اقتران البصل والثوم والكرّاث بالخبث والأذى. ولم نجد في حياة العرب قبل الإسلام ما يفيد بسبب استخبات رائحة هذه البقول والنهي عن دخول أكلها الفضاء المقدّس. ولكن وجدنا شعوبا شرقية ومتوسّطية تقدّس البصل وتؤلّه الثوم<sup>(289)</sup>. وأخرى تحرم أكلهما في

(283) وجد الرسول ربح الكرّاث في نفر فقال، ألم أكن نهيتكم عن أكل هذه الشجرة إنّ الملائكة تتأذّى بما يتأذّى منه الإنسان.. ابن ماجه، السنن، كتاب الأطعمة، باب أكل الثوم والبصل والكرّاث.

(284) م. ن.

(285) الترمذي، الجامع الكبير، الأطعمة، باب ما جاء في الرخصة في الثوم مطبوخا.

(286) م. ن. باب ما جاء في كراهة أكل الثوم والبصل.

(287) ابن ماجه، السنن، كتاب الأطعمة، باب أكل الثوم والبصل والكرّاث، جاء في بعض المصادر الشيعية أنّه لا يكره أكل الثوم والبصل والكرّاث نيّنا ولا مطبوخا بل يكره دخول من في فيه رائحة هذه البقول المسجد لأنّ الملائكة تتأذّى منها. الطبرسي، مستدرک الوسائل، XVI، ص 432.

(288) ابن مفلح الحنبلي، كتاب الآداب الشرعية، III، ص 12.

(289) كان المصريون القدماء يقدّسون البصل ويؤلّهون الثوم.

انظر : Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen Âge*, p 178.



أفضية<sup>(290)</sup>، أو تحرم استعمالهما في الأطعمة القربانية<sup>(291)</sup>. أو تروي في الثوم أخبارا عجيبة. «فيه للكسدانيين كلام كثير وأقاصيص قد شاركهم في بعضها اليونانيون». من ذلك «أن أصل الثوم إنما كان [...] أن حية أخرجت منه رأسا واحدا على شاطئ الفرات [...] وأن بعض الناس رأى تلك الحية حاملة لذلك الرأس الثوم ساعة به. فلما بصر به عجب وأخذ حجرا فرمى به الحية فوق الحجر عن عنقها. فالقت الرأس وسعت هاربة<sup>(292)</sup>. فالثوم ذو رمز متناقض الدلالة جاءت به الحية فأتت بما يرمز إلى الحياة ويفيد البدن ويطيل العمر. فقد كان العراقيون يعتبرون أن مدمن الثوم يستوفي «من العمر مائة سنة شمسية»<sup>(293)</sup>. ولكن قوته السحرية تنفر الحية الشيطانية. فهو في مصر القديمة الآلهة المضادة للثعابين<sup>(294)</sup>. وهو في ثقافات كثيرة يقى من العين ويطرد الشر<sup>(295)</sup>. وله تدبير أطب السحرة في وصفه<sup>(296)</sup>. وقد جاء أن العراقيين «سلكوا في إقلاحه مسلك البصل»<sup>(297)</sup>. والناظر في زراعة البصل يلاحظ أنها تكون في فترة زيادة القمر وتقترن بطقس تطهير<sup>(298)</sup>. وأنه ينبغي ألا يجعل بزره [أي البصل] على الأرض ولا بذر الثوم ولا الكراث. بل تجعل

(290) كان يحرم أكل الثوم والبصل داخل المدينة في الهند ومن رغب فيهما يأكلهما في الخارج.

J. Boyer, *La vie quotidienne dans l'Inde ancienne*, p. 252.

N. Balbir de Tugny, "Mets et fêtes hindoues dans le Nord de l'Inde" in *Asie*, (291) *Savouer, Goûter*, p. 32.

(292) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، I، ص 577 - 578.

(293) م. ن. ص 578.

J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 16. (294)

(295) م. ن. ص. ن.

(296) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، I، ص 581.

(297) م. ن. ص. 578.

(298) م. ن. ص. 565.

هذه في الأواني وتعلّق تعليقاً على الحيطان مخلوطة بالملح، حتى لا تدنّس<sup>(299)</sup>.

ولا نعتقد أنّ أذى البقول ذوات الروائح مرتبط بالحراقة اللادعة التي يلتذّ بها الناس عند أكل البصل والثوم والكرّاث<sup>(300)</sup>، ولا بالرائحة الكريهة التي تزول بأشياء تمضغ وبالطبخ<sup>(301)</sup>. بل بمنزلة هذه البقول في المتخيّل: إنّ رانحتها القويّة وشكلها البصلّي (forme bulbeuse) وطبقاتها المتراكمة مظاهر حيّرت الإنسان الذي اعتبر بنيتها شبيهة ببنية الأنا (Ego)<sup>(302)</sup>. وآما تدلّ على الأشياء الخفيّة<sup>(303)</sup>، وربطها بالمرّيخ الذي له الخردل والكرّاث والبصل والثوم والسذاب والجرجير....<sup>(304)</sup>، فقرنها بكوكب هالك حارّ جافّ له صلة بالكوارث التي لا تنتظر. ورغم أنّ هذا الكوكب يرمز إلى الموت ويعتبر نقيض الزهرة فهو يتحدّ بها زوجاً ويكون حارساً للحقول<sup>(305)</sup>.

لم ينقّر الرمز السلبي للبقول ذوات الروائح أكلها، وقربها رمزها الإيجابي إلى النفس فرغّبها فيها. كانت هذه البقول وفيرة في الشرق القديم وحوض المتوسط. ألفها الرومان في طبيخهم، وحملها اليونان ونوّهوا بخصالها<sup>(306)</sup>. وطيّب بها أهل بلاد الرافدين قدورهم، فكانت فيها

(299) م. ن. ص. 567.

(300) م. ن. ص. 566.

(301) م. ن. ص. 581.

(302) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p.694.

(303) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 455.

(304) التيفاشي، سرور النفس، ص 180.

(305) انظر ما جاء في المريخ في، *Encyclopédie des symboles*, p. 397.

(306) J. Andre, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 201.

عنصرا لازما<sup>(307)</sup>، وتهافت عليها المصريون حتى أنهم قدّموها قرايين وجعلوها لموتاهم في القبور غذاء<sup>(308)</sup>، ولم يمنع ماروي عن الرسول من طبخها والميل إلى تطيب القدور بها، بل استحبّ بعض الأنمة أن يأكل من دخل بلادا من بصلها<sup>(309)</sup> وجعل فضل الكراث على سائر البقول كفضل الخبز على سائر الأشياء<sup>(310)</sup>، ولكن الكراث لا يؤكل نينا بل مسلوقا بالماء والملح<sup>(311)</sup>، وإصلاحه، حتى يؤمن ضرره أن يطبخ ثلاث مرّات بماء بعد ماء مع الملح. كلّ ماء أوّل يصفى عنه ويجدد له ثانء، وكما ينظّم الطقوس التطهيري أكل الكراث، يشترط استعمال سكّين خاصّ للبصل والثوم، وتقشير حبّات الثوم وغسل البصل بعد أن يقطع بالماء غسلا<sup>(312)</sup>.

يكون البصل في بعض الألوان قليلا<sup>(313)</sup>، ويكثر في البعض الآخر<sup>(314)</sup>، ويستعمل صحاحا<sup>(315)</sup> ويقطع قطعاً، ويدقّ ويعصر<sup>(316)</sup>، ويستعمل ماؤه في الطبخ، وقد يوضع البصل في القدر مباشرة، وقد يطبخ مفردا

J. Bottéro, "La plus vieille cuisine du monde", in *Initiation à l'Orient Ancien*, (307 p 95.

Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen Âge*, pp. 66, 178, 278, 285. (308

(309) الطبرسي، مستدرک الوسائل، XVI، ص 430.

(310) م. ن. ص 419.

(311) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، 1، ص 563، م. ن. ص. ن.

(312) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 12، كنز الفوائد ص 8.

(313) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 46.

(314) م. ن. ص 48.

(315) م. ن. ص. ن.

(316) كنز الفوائد، ص 48.

ويضاف إلى القدر<sup>(317)</sup>. أما الثوم فيستعمل حبّات<sup>(318)</sup> ومدقوقة حتى يصير كالدهاغ<sup>(319)</sup>، وقد يؤخذ ويقتشر من قشوره الأعلى ويقطع الأخضر منه مع الورق وتترك رؤوسه مع ما فيه من الأبيض ويشقّ ويصبغ بالزعفران المدروس<sup>(320)</sup>. يدخل الثوم في أطعمة كثيرة فيفتق روائح سائر الألوان الكبار ذوات المرق وذوات الحبوب والبقول ويزيد في طيبها<sup>(321)</sup> ويستعمل كثيرا في طبخ البقول<sup>(322)</sup> ومعالجة الأسماك وصباغها<sup>(323)</sup>، ويتبل اللبن الذي يصنع به البقل<sup>(324)</sup>، ويقلّى به اللحم<sup>(325)</sup>.

يطيب الغذاء بالزيت والزبد والشحم والألية وأكثر الزيت استعمالا في كتب الطبخ زيت الزيتون وزيت السمسم (الشيرج). وقد راجت صناعة زيت الزيتون في الشام وإفريقية والمغرب والأندلس لوفرة زيتون هذه البلاد، وتأتي إفريقية في مقدّمة البلاد المنتجة للزيت، فكان يصدر من صفاقس إلى مصر وصقلية وبيزنطة والمغرب الأوسط والأندلس. وكان الزيت يحمل من الشام إلى مصر وجزيرة العرب، وبلاد ما بين

(317) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 162.

(318) ابن رزيق، فضالة الخوان، ص 214.

(319) م. ن. ص 166.

(320) م. ن. ص 133.

(321) كنز الفوائد، ص 7.

(322) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، ص 563 - 569.

(323) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 1، كنز الفوائد، ص

(324) البغدادي، كتاب الطبخ، ص 67.

(325) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، ص 573.

النهرين، ومن الأندلس إلى المغرب الأقصى، ومن فاس ومكناس إلى المغرب الأوسط<sup>(326)</sup>.

أما الشيرج فقد كان وافرا في العراق والشام ومصر. كما كان يتخذ زيت السمسم في الأندلس. وكانت تصنع زيوت من القرطم<sup>(327)</sup>

---

(326) انظر ما جاء في غراسة الزيتون وصناعة زيتة وجارته في: ابن البيطار الجامع، I، ص 485، ابن رزّين فضالة الخوان ص 271، الاستبصار، ص 112، 153، 156، ابن عبد الرؤوف، رسالة في الخمسة ص 105، ابن العوام، كتاب الفلاحة II، ص 224 - 245، ابن غالب، فرحة الأنفس ص ص 282، 285، 284، 292 - 293، ابن فضل الله العمري، مسائلك الأبصار (الشام والحجاز واليمن) ص 26، ابن الفقيه، كتاب البلدان، ص 114، أبو الخير الأشبيلي، كتاب الفلاحة، ص ص 59 - 60، البكري، المسالك والممالك، II، ص ص 668 - 669، 681، 699، الزهري، كتاب الجغرافية، ص 189، 191، 218، 227، ناصر خسرو سفرنامه، ص ص 40، 53، القزويني، آثار البلاد ص 206، المقدسي، أحسن التقاسيم، ص ص 188، 192، 197، المقرئ، نفح الطيب، I، ص 208، وانظر الدراسات التالية، كمال السيد أبو مصطفى، تاريخ الأندلس الاقتصادي، ص ص 239 - 240، هادي روجي إدريس، الدولة الصنهاجية، II، ص ص 240 - 241، روبير برونشفيك الدولة الحفصية، II، ص ص 227 - 228، إبراهيم حركات، النشاط الاقتصادي الإسلامي في العصر الوسيط، ص 83 - 84، عماد محمد الحفيظ ومحمد مولود خلف، بعض من الصناعات الغذائية عند أهل الأندلس، في بحوث الندوة القطرية الخامسة لتاريخ العلوم عند العرب، 1989، ص 560، ماجد عبد الله الشمس، المطاحن والمعاصر في تراثنا العربي، في م. ن، ص 515، موريس لومبارد، الجغرافية التاريخية للعالم الإسلامي ص 216.

A. Miquel; *La géographie humaine du monde musulman*, IV, p. 280;  
P. Chalmeta, "Aceites, almazaras y etimologías", in *Anaquel de Estudios Arabes*, VII, 1966, pp. 57-68.

(327) القرطم والقرطم (cartham) هو، العصفور ومنه برّي وهو نوعان وبستانيّ وهوايضاً نوعان، فالبيستانيّ المزروع معروف أحدهما له ورق أخضر مائل إلى السواد والغبرة. كثير الشوك وزهره كزهر الزعفران، مائل إلى الحمرة... والنوع الثاني له ورق قليل الشوك خضرته مائلة إلى الصفرة وزهره أصفر. أبو الخير الأشبيلي، عمدة الطبيب في معرفة النبات، II، ص 500.

وبزر الكتّان والخسّ والسلجم، وأدهان من اللوز والغسّاق والصنوبر تستعمل طرية في الطعام<sup>(328)</sup>.

والزيت أصل من أصول الطبخ القديم لم تكن تخلو قدور سكان السند والهند وفارس والعراق من الشيرج، وجرار حوض المتوسط من زيت الزيتون<sup>(329)</sup>. بقي هذا الغذاء حاضراً في القدور يكون مع الماء سائلاً يربط الأغذية ويدمج أجرامها وطعومها وروائحها بعضها في بعض وتتهراً فتغيب فيه وتكون شيئاً جديداً له قوام جديد، لم يبق فيه من الزيت غير طعم حرافة محبوبة أو مرارة مطلوبة أو قبض لذيد أو حلاوة شهية. وتقلّى فيه اللحوم والطيور والأسماك والأقراص والبنادق والعجائن، ويفقص فيه البيض فتتضح هذه الأطعمة ويتغير شكلها ولونها وطعمها، فيستلذ اللسان احتراق دسومتها ويستطيب الحلق دهنها وتملأ الأنف رائحة احتراق يطيبها ريح زيتون أو شيرج شبيهة ريحه بريح الجوز المحمص<sup>(330)</sup>. وتعجن بالزيت الأخباز والرقاقات والأرغفة والحلاوات المتخذة من العجين والدقيق<sup>(331)</sup>. ويصبّ الزيت على البوارد من الطيور والبقول<sup>(332)</sup>، ويقطر على

---

(328) انظر صناعة الشيرج وغيره من الزيوت أو ذكرها في : ابن بسّام، نهاية الرتبة، ص 298. ابن الحاج، كتاب المدخل، IV، ص 100، السيّد طه السيّد أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية، ص ص 325 - 328، دندش عصمت دندش، الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحدين، ص 178. وانظر كيفية استخراج أدهان الجوز والغسّاق والصنوبر والسهم في ابن رزيق، فضالة الخوان، ص 272.

(329) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture* pp. 266-267, (329) 278.

(330) انظر طبخ القدور والطواجن والمقللة في كتب الطبخ الستة التي اعتمدنا.

(331) انظر ما جاء في صناعة الخبز والأرغفة والرقاقات والحلاوات في الأبواب المتعلقة بذلك وفي وصفات من طبخ الجواذيب والقدور والطواجن في نفس المصادر.

(332) انظر مثلاً ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص ص 69 - 71، 115.

الدجاج المشوي<sup>(333)</sup>، ويطلبي شرانح اللحم قبل أن تشوي<sup>(334)</sup>، ويلت به  
خبز الشريد قبل أن يسقى<sup>(335)</sup>، ويرويه ممزوجا بالخل<sup>(336)</sup>، ويخلط في  
الصلص والصباغ<sup>(337)</sup>، ويرافق متبلا بالشوم أطباق السمك<sup>(338)</sup>، ومغوها  
بالزعتر والجوز الاخجاز<sup>(339)</sup>.

ويضاف إلى القدر الآلية<sup>(340)</sup>، وقد تسلى<sup>(341)</sup> فتطبخ فيها الأغذية  
وتقلي<sup>(342)</sup>، وقد يجعل في الطعام الشحم<sup>(343)</sup>، ويطلب طعم الزبد أو السمن  
في الشريد والجواذب<sup>(344)</sup> والخبيص والحسو والقطائف<sup>(345)</sup> والفالوچ وشتي  
الحلاوات<sup>(346)</sup>، وقد تروى الأطعمة الحلوة بدهن اللوز أو الجوز<sup>(347)</sup>.

(333) م. ن. ص 72.

(334) م. ن. ص 232.

(335) م. ن. ص 207.

(336) م. ن. ص 125.

(337) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 83 - 83، كنز الفوائد، ص 179 - 189.

(338) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 197 - 209.

(339) كنز الفوائد، ص 195.

(340) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 136، 217؛ ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 217، 219.

(341) ابن العديم، الوصلة إلى الخبيص، II، ص 517.

(342) م. ن. ص 577 - 578، 598.

(343) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 178.

(344) الجواذب رقاقاتان يحشى ما بينهما بالفواكه والسكر أو العسل أو بالخبيص أو السميد

المطبوخ الأعلى أو الخبز المنقوع المغلوط بالفواكه وتعلق عليهما دجاجة مشوية، انظر ابن

سيار كتاب الطبخ، الباب الثاني والتسعون، البغدادي، كتاب الطبخ، ص 71 - 73.

(345) القطائف، أفراس رقيقة تحشى بالسكر واللوز والجوز والصنوبر... وتروى بالزبد

والعسل، ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 274 - 276، ابن رزين، فضالة الخوان، ص 178 - 73.

(346) كتاب الطبخ، ص 138 - 139، 237، 252، ابن رزين، فضالة الخوان، ص 43، 48.

53 - 54، 59، 71، 74 - 76، 78.

(347) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 274 - 276.

فالأغلب على جميع الألوان أن يكون فيها دسم كثير وأن تعالج بزيت وفير يطيبها ويذكيها ويلينها ويصلحها<sup>(348)</sup>. ولنن استعمل السمن والشحم والزبد والآلية فإن الزيت فاق كلّ الأدهان في الطبيخ. ففي الزيت الوفرة والتكاثر والخصب، وفيه النور والبركة. إنه أدم الأنبياء وطيبهم<sup>(349)</sup>، ورحيق شجرة سماوية مقدسة.

وكثيرا ما يعالج الطبيخ باللبن والجبن، فقد كانت الألبان والأجبان في مصر والشام ألوانا<sup>(350)</sup> وفي العراق أنواعا<sup>(351)</sup> وفي الأندلس أصنافا<sup>(352)</sup>. يطيب اللحم باللبن<sup>(353)</sup>، ويعتبر هذا الطعام مرق الأنبياء<sup>(354)</sup>. ويعتقد أن فيهما معا القوة والشفاء والبركة<sup>(355)</sup>. وتلذذ الألبان الطيور والبقول والثراند والهرانس والأخباز والبيض<sup>(356)</sup>، ويستعمل الجبن في الطعام فيطيب الدجاج

(348) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 81 - 82.

(349) الطبرسي، مستدرک الوسائل، XVI، ص 361 - 362.

(350) ابن فضل الله العمري، مسالك الابصار، ص 18، كنز القوائد، ص 188 - 195.

(351) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 95 - 96.

(352) ابن رزین، فضالة الطبخ، ص 215 - 217، 220 - 221.

(353) ابن رزین، فضالة الخوان، ص 134 - 135، ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 149.

174، البغدادي، كتاب الطبخ، ص 24 - 25، كنز القوائد، ص 47.

(354) العاملي، وسائل الشيعة، XXV، ص 58 - 60، الطبرسي، مستدرک الوسائل، XVI.

ص 350 - 351.

(355) الطبرسي، مستدرک الوسائل، XVI، ص. ن.

(356) ابن رزین، فضالة الخوان، ص 52 - 54، 225، ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 34.

138، 143، البغدادي، كتاب الطبخ، ص 67، كنز القوائد، ص 44، 47، 75، 189.

190.



والعدسيات والبقليات والأوساط<sup>(357)</sup> والخباز والثراند والاسفيدباج<sup>(358)</sup>  
والبادنجان وحوم الخرفن والأسماك والألبان<sup>(359)</sup>.

يعالج الطعام بالكوامخ ويصنع الكامخ من دقيق الخبز العفن ودقيق  
الفطير ودقيق أقراص الشعير والحنطة الملفوفة في ورق التين أربعين يوما  
قبل أن تجفف وتندق وتنخل<sup>(360)</sup>، وتخلط أنواع الدقيق بالماء أو اللبن. وقد  
يصنع الكامخ من القمح المسلوق والكعك، ويجعل فيه الزبيب ويتوبل  
ويقوّه، فتكون منه أنواع منها كامخ القرنفل وكامخ الكرويا وكامخ الدار  
صيني وكامخ الورد وكامخ الصعتر وكامخ الريحان وكامخ الكبر<sup>(361)</sup>.  
ويطيب الطيبخ بالكشك من جشيش القمح المعجون بالماء والخمير المشمس  
حتى تشتد حموضته. تضاف إليه البقول من كراث ونعنع وكزبرة رطبة  
وكرفس وسذاب... وتقطع صفارا ويقرّص أقراصا ويجعل في الشمس  
ثانية، وقد يجعل فيه الثوم وماء الحصرم واللبن والإجاص الحامض<sup>(362)</sup>.

يكثر المَرّي في الطيبخ الإسلامي. وهو نوعان: من السمك ومن  
الحبوب. وقيل إنّ أصل استعمال مَرّي السمك يوناني، ومَرّي الشعير

---

(357) الأوساط، رغفان محشوة. انظر ابن سيار، كتاب الطيبخ، ص 88.

(358) الاسفيدباج، طعام من لحم يقطع لقما صفارا يطرح فيه جن وتوابل. م. ز. ص 159  
- 160.

(359) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 132، 199، 230، ابن سيار، كتاب الطيبخ، ص 58.  
126، 159، 161، 167، 220، ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، ص 659، كنز القوائد،  
ص 195.

(360) ابن سيار، كتاب الطيبخ، ص 97، 100، كنز القوائد، ص 115.

(361) ابن سيار، كتاب الطيبخ، ص 191.

(362) ابن سيار، كتاب الطيبخ، ص 102 - 103، كنز القوائد، ص 193. انظر مقال  
F. Aubaile - Sallenave, "Al-Kishk, the Past and Present of a Complex Culinary  
Pratice" in *Culinay culture of the Middle East*, pp. 105-139.

نبطيّ. وقد نشر الفينيقيون صناعة المرّي في حوض المتوسط وولع به الرومان ولعا، وكانت أشهر بقعة يصنع فيها سواحل اسبانيا وموريطانيا<sup>(363)</sup>. ومن أحسن أنواعه القرطاجنيّ و (garium) (Soriorium) ذاك الذي يكون من مصارين الطرخون (Maquereaux) والصبر (Anchois) تنقع في الملح وتجعل في الشمس حتّى تتحلّل وتعفن، ويضاف إليها عندئذ ما يستخلص من نباتات بلسمية شديدة ملطّفة<sup>(364)</sup>. ويصنع صلص من المرّي يحلّ بالماء (hydrogarum) أو الخلّ (oxygarum) أو الزيت (oliogarum). وقد أحبّ سكّان بيزنطة مرّي الخلّ<sup>(365)</sup>.

أمّا مرّي الحبوب فهو المرّي النقيع أو المرّي النبطيّ<sup>(366)</sup> يصنع من دقيق الشعير يعجن عجنا شديدا بدون ملح ويقرص مثل جامات السكر، تجفّ الأقراص وينقى ما عليها من الغبار والخبث وتجفّ من جديد فتخلط بدقيق قمح وملح وأفاويه. وتجعل في خابية كانت للزيت، يوضع فيها الماء وقد يضاف إليه بورق<sup>(367)</sup> ويحرك مرارا، وقد يضاف إلى ذلك أرغفة لم يكتمل نضجها وخبز غير محترق مدقوق<sup>(368)</sup>. ومن المرّي ما

---

J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, pp. 198-199; L. Bolens, "Le garum (363 en al-Andalus" in *Homenage al Dr Michel Ponsich*, p. 355, M. Ponsich. M. Tarradell; *Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée Occidentale*, pp. 5, 54-68, 98; M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 458;

(364) م. ن. ص. ن.

(365) م. ن. ص. 459.

(366) ابن البيطار، الجامع، II، ص 436، ابن سيار، ص 57.

(367) ابن رزّين، كتاب الطبخ، ص 262 - 269، أبو الخير الأشبيلي، كتاب الفلاحة، ص 99، كنز القوائد، ص 63 - 64.

(368) م. ن. ص. 64.

يتخذ من دقيق الخنطة<sup>(369)</sup> ومنه ما يكون من دقيق الشعير والفطير  
 المحترق والعسل<sup>(370)</sup>، ومنه ما يكون من عصير العنب بالافاويه<sup>(371)</sup>. وأكثر  
 أنواع المربي استعمالا في الطبخ الاسلامي مربي الشعير حتى في البلاد  
 التي كانت قديما تصنع مربي السمك وتميل إليه، مما يدل على مدى تأثير  
 الغرب الإسلامي بعادات المشرق الغذائية<sup>(372)</sup>. فأهل المغرب لم يكتفوا  
 بالتفتن في عمل المربي النقيع<sup>(373)</sup> بل فتنوا بأخبار تقصّ طيب غداء لذيق  
 استنبطه برز جمهر الحكيم لكسرى الذي كان أشدّ الناس شهوة لماء  
 الشواء، يقوم المربي مقامه فيكون حسن الرائحة لذيق الطعم جميل  
 المنظر<sup>(374)</sup>. وقد وصف الجاحظ المربي فقال، هو جوهر الطعام وروح  
 البارد المستظرف والخال المستنظف يصلح بالليل والنهار ويطيب البارد  
 والحرّ<sup>(375)</sup>.

ويطيب الطعام بالخلّ ويدخل ألوان الطيور واللحوم والأسماك  
 والبقول، يجعل في الطاجن قبل أن تمسّه النار ويلقى على اللحم قبل أن  
 ينضج وبعد النضج<sup>(376)</sup>. وفي الخلّ يجعل اللحم بعد النضج<sup>(377)</sup>. وبه

(369) عيسى بن يحيى، كتاب المائدة في الطب، I، ص 145.

(370) كنز الفوائد، ص 68.

(371) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 82.

(372) وهذا ما لاحظته ل. بولنس في دراستها للطبخ الأندلسي، انظر

«Le garum en el-Andalus» in *Homenage al dr Michel Ponsich*, p. 362.

(373) انظر مثلا ابن رزين، فضالة الخوان.

(374) أبو الخير الأشبيلي، كتاب الفلاحة، ص ص 262، 269.

(375) ابن البيطار، الجامع.. II، ص 436. للتوسع في معرفة استعمال المربي في الطبخ انظر،

D. Waines "Murri, the Table of Condiment" in *al Qantara* (Madrid) XII, 1991 pp.

371-388.

(376) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 99، 113 - 114، 155.

(377) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 104.

يضرب الخردل<sup>(378)</sup>، وفيه يصير الليم والكبر والبادنجان واللفت<sup>(379)</sup>، ومنه يصنع الصباغ<sup>(380)</sup>، يصبّ الخلّ على البقل المسلوق<sup>(381)</sup>، ويجعل في الثريد والخبز المفتوت<sup>(382)</sup> فيكون ثريده أجلّ ثريد<sup>(383)</sup>، ويظهر طعمه في الكسكسو يسقى بمرق ثريد مختل<sup>(384)</sup> فيذكي ويطيّب.

ويلدّ طعم الخلّ في ألوان الثمر<sup>(385)</sup> وحين يغمر فيه اللحم والطيور قبل الشّي<sup>(386)</sup> ويفقّص فيه بيض العجج<sup>(387)</sup> ويوضع في الصحاف إلى جانب السمك<sup>(388)</sup>، ويطيّب السكباج<sup>(389)</sup> يغمر فيه اللحم بالخلّ ويغلى فيه وقد فوّه وتوبل، وكلّما أضيف إلى القدر نوع آخر من اللحوم أو الطيور زيد الخلّ فيها<sup>(390)</sup>.

(378) م. ن. ص 94، البغدادي كتاب الطبخ، ص 69.

(379) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص ص 255، 259، البغدادي، كتاب الطبخ، ص 65،

التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص 153.

(380) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص ص 83 - 84.

(381) م. ن. ص 115.

(382) م. ن. ص ص 125 - 128.

(383) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص ص 180 - 182.

(384) م. ن. ص 182.

(385) البغدادي، كتاب الطبخ، ص ص 13 - 23.

(386) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص ص 28 - 29.

(387) كنز الفوائد، ص 72.

(388) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص ص 199، 204.

(389) السكباج فارسي معرّب أصله سرکه باجة، الزبيدي، تاج العروس، مادة سكبا، III.

ص 404. وسرکه تعني الخلّ وباجة تعني مع أي شيء أو بأي شيء وغالباً ما كان هذا الشيء في الطبخ اللحم أو الطير وسكبا وسكوا وسرکه با السكباج وهو الحساء الذي يدخل فيه خلّ، قاموس الفارسيّة.. مادة باجة، ص 86، مادة سرکه وسرکه با، ص 368.

(390) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 132، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس ص 94.

يميل الذوق إلى الخلّ في الطعام يقطع الخلاوة الكثيرة والدسم الوفير. فيلطف الأغذية ويقوّي الطعوم ويلذّذها<sup>(391)</sup>. ويطلب على الموائد مع البقل والملح والخبز<sup>(392)</sup>. فيكون له إداما هو خير الأدم. لا يقفر بيت يكون فيه<sup>(393)</sup>. وهو ابن الكرمة المغذية يتجلّى فيه النفع كلّ النفع. فالمساندة دون. أبي نافع<sup>(394)</sup> كشيخ بلا فهم ولا عقل<sup>(395)</sup>. والخلّ مال مبارك فيه طول حياة<sup>(396)</sup>. فهو ابن الحمرة<sup>(397)</sup> منها يكون وفيه يبقى طعمها المزّ وريحها وبياضها أو احمرارها. ولئن اعتبر خلّ العنب لذیذا واستعملت خلول أخرى من الحصرم والليمون والزنبوع<sup>(398)</sup>. فليس بعد خلّ الخمر للطيب شيء<sup>(399)</sup>.

يكاد يكون الخلّ عنصراً قارّاً في الطبّيع الإسلامي. أحبه العرب ادماً<sup>(400)</sup> وطيب به الرومان أغذيتهم<sup>(401)</sup>. وفي ألوان عديدة يطلب طعم الحموضة التي تفوق حموضة الخلّ تضاف إليه أو تعوّضه. فيستعمل السمّاق والليمون والحصرم وحمّاض الأترج والتفاح الحامض

391 عيسى بن يحيى. كتاب المائة في الطبّ. I. ص 145. كتاب الطبّيع في المغرب والأناس. ص 82.

392 الثعالبي. خاصّ الخاصّ. ص 56.

393 الترمذي. الجامع الكبير. III. الألعمة باب ما جاء في الخلّ.

394 يكتّى الخلّ بأبي نافع. الثعالبي. ثمار القلوب. ص 253.

395 التوحيدى. الرسالة البغدادية. ص 201.

396 ابن سيرين. تفسير الأحلام. ص 189.

397 الثعالبي. ثمار القلوب. ص 261.

398 ابن رزین. فضالة الخوان. ص 58. 101. والحصرم (Verjus) هو العنب قبل نضجه.

399 أبو الخیر الاشبيلي. كتاب الفلاحة. ص 56.

400 ذكرناه في القسم المتعلّق بطعام العرب ادماً للخبز.

401 انظر مثلاً Apricius; *L'art culinaire*, VI, recettes 212, 214; J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p.

وحبة الرّمان المزّ والريّاس<sup>(402)</sup> والنّارنج<sup>(403)</sup> والإجّاص الحامض والمشمش الأصفر الحامض والمشمش الأخضر. وقد يلقى الثمر الحامض في الطعام ويقطع قشره فيطيّب القدر وغالباً ما يستعمل مأوّه بعد سلق وتصفية أو عصر أودق. وقد يكتفى بمحمّض في الطعام. وقد يجتمع ماء الحصرم وماء الليمون في اللون الواحد. أو ماء السماق وماء حمّاض الأترج أو المشمش اللوزيّ اليابس وماء الليمون وماء الحصرم<sup>(404)</sup>.

ولا يكتفى بتحميز الطعام عند الطبخ. فقد توضع مياه الليمون<sup>(405)</sup> والحصرم والريّاس في سكاريج بلور تقدّم على الموائد<sup>(406)</sup>. وعادة تخمّض الطعام قديمة. فقد كان أهل الهند يحشون الحيوانات المشويّة بالحمّاض. ويلقّون الطيور في أوراق النبات الحامض. ويسقونها بعصير الثمار<sup>(407)</sup>. والناظر في الأطعمة الفارسيّة التي وصفها ابن سيّار يلاحظ تواتر المحمّضات فيها. خاصّة ماء الحصرم وماء الليمون<sup>(408)</sup>. والمتصفّح لأخبار

402) الريّاس (R. Ribes). من جنس الحمّاض له أصل ولونه أصفر وفي طعمه مرارة يسيرة مع شيء من قبض. الغسناني. حديقة الأزهار. ص 257. والكلمة فارسيّة وهذا النبات كثير في جبال الشام. مصطفى الشهابي. معجم الألفاظ الزراعيّة. ص 564.

403) النّارنج (Bigaradier, orange) من نوع الأترج. انظر تعريفه في الغسناني. حديقة الأزهار. ص ص 20 - 21.

404) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص ص 155 - 156. 163 - 164. ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. ص ص 521 - 523. 613 - 615. البغدادي. كتاب الطبخ. ص ص 14 - 23. كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص ص 110 - 111. 120 - 121. كنز الغوائد. ص ص 14 - 21. 65 - 66. 91. 93. 95.

405) هو الليمون (Limon) وقد استعملت كلمة ليمو في نصوص الطبخ عوض الليمون وهي فارسيّة. أدب شير. كتاب الألفاظ الفارسيّة المعرّبة. ص 142.

406) التوحيد. الرسالة البغدادية. ص 153.

407) J. Boyer, *La vie quotidienne dans l'Inde ancienne*, p. 252.

408) انظر مثلاً: ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص ص 216 - 217.

الفرس يرى خاصّتهم يأمرّون طبّاخيهم بإحضار أطعمة اللحم بالحصرم<sup>(409)</sup>.  
كما مال الرومان في طبّихهم إلى تعويض الخردل بالحصرم وقوارص  
أخرى<sup>(410)</sup>.

يميل الذوق في العراق والشام ومصر والمغرب والأندلس إلى حلاوة  
التمر في الطبخ تطفّ الحموضة وتلذّذ الملوحة وتطّيب اللحوم والطيور  
والأسماك والدقيق، وتعطر الأغذية وتشدّي القدور. وتستعمل شتى أنواع  
الفاكهة الرطبة والجافة وما يعصر منها ويدقّ ويحلب بالماء.

تغمس الأسماك في عصير العنب وتخرج منه لتشوى بعد أن  
تتشرب طيبه<sup>(411)</sup>، ويسلق الخوت في الخمر<sup>(412)</sup>، يطبخ الطعام بماء  
العنب<sup>(413)</sup>، ويدقّ الزبيب ويمرس بالخلّ ويتبلّ ويجعل على الفراريج<sup>(414)</sup>.  
ويجعل ربّه على الخوت<sup>(415)</sup>، وتستعمل عصارتها في صباغات الأسماك  
والمشويات<sup>(416)</sup>، ويحسن بنبيذه صباغ اللحم<sup>(417)</sup>، يطبخ ماؤه في  
المحمّضات<sup>(418)</sup>، وتطيب به الجداء السمان<sup>(419)</sup>، وتلذّذ بالزبيب المروزية<sup>(420)</sup>.

409) النويري، نهاية الأرب، XV، ص 212.

410) M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 642.

411) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 80.

412) م. ن. ص 78.

413) التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص 160.

414) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 71.

415) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 198.

416) م. ن. ص ص 83 - 84، كنز الفوائد، ص ص 182 - 183.

417) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 197.

418) البغدادي، كتاب الطبخ، ص 14.

419) التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص 161.

420) المروزية، لحم يطبخ بالزبيب والاهليلج والخلّ والتوابل والأفاويه. ابن رزّين، فضالة  
الخوان، ص 98.

ويلدّ الطعام حلوه ومالحه بالتفاح والسفرجل والاهليلج<sup>(421)</sup> والتوت والرمّان الحلو والخوخ والمشمش والموز، والتمر والرطب...<sup>(422)</sup> ويدهش المرء لكثرة دخول اللوز والجوز والفسق والصنوبر الطبيخ. وتستعمل هذه الفواكه قلوبا ودقيقا وجريشا، تلقى في القدور وتحشى بها الخرفان والطيور والكروش والباعر وتخلط مع اللحم وتطبخ في العجج، وتغرز في بعض الأغذية، وتوضع تحت الطيور وفوق الرغفان، وتستعمل في الصباغات والصلصات، وفي طبخ البقول، وتطبخ بها الأجبان والجواذيب، وتذرّ على الأغذية في القدور والطواجن والأطباق<sup>(423)</sup>. وقد يطبخ اللون بفاكهة واحدة كأن يحشى الدجاج بقلب الفستق<sup>(424)</sup> أو يطبخ لحم الكبش أو الصيد باللوز<sup>(425)</sup>. وكثيرا ما يدخل الجوز واللوز والفسق والصنوبر معا اللون الواحد<sup>(426)</sup>. وبديهيّ أن يفسّر كثرة تطييب الطعام بالفواكه الرطبة والجافة توقّرها في العراق والشام ومصر والمغرب والأندلس، فقد كانت الفواكه الحلوة والحامضة والرطبة والجافة وفيرة في بساتين

(421) الاهليلج (Myrobolan) شجر له ثمر أصفر وأسود. الغساني، حديقة الأزهار، ص 97.  
 (422) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص ص 98، 99، 116، ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص ص 14، 50، 236، 239، ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص ص 193، 535، 538، 539، 545، 624، 639، 645، كنز الفوائد، ص ص 23، 24، 29، 37، 39، 48، 51.  
 (423) ابن رزّين، فضالة الخوان، 65، 77، 118، 138، 159، 167، 168، 194، ابن سيّار، كتاب الطبخ، 20، 57، 75، 83، 179، 190، 194، 196، 201، 237، 244، 246، 250، 256 - 257، 252، 274، ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، 529 - 532، 538 - 539، 543، 612، 614، 621 - 623، 626، 630، البغدادي، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، 48، 118، 66، 86، 88، 91، 101، 105، 118، 208، 118، كنز الفوائد، ص ص 17، 26، 28، 32، 33، 36، 39، 192، 246، 246، 261.

(424) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص 529.

(425) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 118.

(426) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 20، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 239.



هذه البلاد وأسواقها<sup>(427)</sup>. كما يفسّر تطييب الطعام بالفواكه استمرار عادات قديمة، فمن الألوان الفارسية أطعمة كثيرة تطبخ بالفواكه<sup>(428)</sup>. كما

(427) ابن أبي زرع، الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب ومدينة فاس، ص 44، لسان الدين بن الخطيب، ربحانة الكتاب، II، ص ص 285، 286، 291، 296، 309، معيار الاختيار، ص ص 62، 164، 165، 179، 181، 184، ابن سعيد، المغرب في حلى المغرب، I، ص ص 422 - 423، II، ص ص 8، 9، 71، 273، 274، ابن العوام، كتاب الفلاحة، I، ص ص 15 - 17، 246 - 396، البكري، المسالك والممالك، I، ص ص 227، 229، 230، 239، 258، 260، 269، II، 666، 681، 685، 698، 704، 707، 708، 720، 796، 797، الشعمالي، لطائف المعارف، ص ص 156، 184، 187، 205، 208، 220، 226، 230، الجاحظ، كتاب التبصر بالتجارة، ص ص 35، 37، 39 - 40، الدمشقي، في محاسن التجارة ص 26، الزهري، كتاب الجغرافية، ص ص 205، 213، 225، القزويني، آثار البلاد، ص ص 103، 173، 183، 206، القلقشندي، صبح الأعشى، III، ص 344، IV، 345، ص 90، المقدسي، أحسن التقاليم، ص ص 142، 144، 145 - 147، 169.

دراسات كثيرة وصفت فواكه البلاد الإسلامية منها ،

هادي روجي إدريس، الدولة الصنهاجية، II، ص ص 243، 244، حسن إبراهيم حسن، تاريخ الإسلام، IV، ص 468، فهمي سعد، العاصّة في بغداد، ص ص 179 - 180، موريس لومبارد، الجغرافية التاريخية للعالم الإسلامي ص 219،

R. Arié; "La vie économique de l'Espagne musulmane", in *wirtschafts geschichte Des vorderen orientis in islamischer zeit*, Teil I, p. 244; F. Aubail - Sallénave, l'Zanbo'a, Un citrus mystérieux chez les arabes médiévaux d'al -Andalus", in *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus*, II, pp. 111-113; N. Elisséeff, *Nur ad-din*, p. 885-886; Gaudefroy - Demombynes, *La Syrie à l'époque des mamelouks*, p. 35; P. Guichard, "Mise en valeur du sol et production" in *Etats, sociétés et cultures du monde musulman médiéval*, II, p. 178; V. Lagardère, *Campagnes et paysans d'al Andalus*, pp. 363-364, 366; A. Miquel, *La géographie humaine du monde musulman*, III, pp. 440-470.

(428) توضع الفواكه في جلّ الألوان الفارسية التي وصفها ابن سيار.

كان سكان الهند يصنعون حلواتهم ويطبخون أرزهم بالفواكه، وكانت عادة تطيبب الأشرية والأطعمة بالفواكه موجودة في حضارة روما القديمة<sup>(429)</sup>.

وليست لذة الثمر في حلواته أو حموضته أو اختلاط حلواته وحموضته أو حلواته ومرارته، وفي عطريته فحسب، بل لذته متخيّلة. تطيب القدور وتشذّيا فاكهة هبط بها آدم من السماء، «فريحها من العنبر وماؤها من الكوثر ولحمها من الفردوس ولذتها من الجنة وأكلها من العبادة»<sup>(430)</sup>. فيها راحة الأنبياء<sup>(431)</sup>، تطرد وسوسة الشيطان<sup>(432)</sup>، وكما تكون فاكهة الجنة لا مقطوعة ولا ممنوعة، لا تقطع فاكهة الدنيا من القدر أو الطاجن شتاء وصيفا، تلقى اليد في الطيبخ حبّات وقشورا ولحما وماء ودقيقا، طازجة وجافة، فتبقى ثمارا مأكولة لا تزول، تتحد بأكلها كما التحمت شجرتها بآدم حين خلقت من فضل طينته<sup>(433)</sup>.

وقد يطيب الطعام بالعسل والسكر. يخلط دقيق الحلوات بالسكر وتروى عندما تنضج بالعسل، وتغمس العجائن المقلية فيه وتذرّ بالسكر<sup>(434)</sup>. وتطلب حلوة السكر والعسل والجلاب والدبس في قدور اللحوم وأطباق الطيور والأسماك والأطعمة الحوامض وطيبخ الفواكه الرطبة

J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 80-87. (429)

انظر مثلا N. Balbir de Tugny, «Mets et fêtes Hindoues dans le Nord de l'Inde» in *Asie, Savourer, goûter*, pp. 32,34-35; F. Blanchon "Savourer, goûter en Asie Orientale" *ibid*, p. 23.

(430) الطبرسي، مستدرک الوسائل، XVI، ص 410.

(431) م. ن. ص ص 400 - 402.

(432) م. ن. ص 395.

(433) م. ن. ص 393 : الراغب الاصفهاني، محاضرات الادباء، II، ج IV، ص 587.

(434) انظر أطعمة الحبز والحلوى في مدونة الطيبخ.

والجافة. يلذذ العسل أو السكر السكباج والطباهجة<sup>(435)</sup> والزيرباج<sup>(436)</sup> والبصلية والعدسية والأرزية والسنبوسك<sup>(437)</sup> والبيض المسلوق ومرق الثريد والقلية والمباعر المحشوة والصباغ وحشو الدجاج والخرفان...<sup>(438)</sup> ولا يفسر التأثر بالطبيخين الهندي والساساني الميل إلى الطعام الحلو فحسب. بل وقر العسل في شتى أنحاء البلاد الإسلامية<sup>(439)</sup> وانتشرت زراعة قصب السكر التي قدمت من الهند إلى بلاد ما بين النهرين فحوض البحر الأبيض المتوسط. كان هذا القصب يزرع في كرمان وفارس وخوزستان وخراسان وفلسطين ولبنان ومصر وإفريقية وصقلية والمغرب والأندلس واليمن وعلى سفوح جبل السراة. وكثرت صناعة السكر في الأهواز

---

(435) الطباهجة ، خم قدير يطبخ بالعسل والتوابل والزيت والثرى والخل. ابن سيار. كتاب الطبخ. ص ص 219 - 223 .

(436) الزيرباج ، خم أو طير يطبخان بالزيت والخل والبقل والفاكهة والتوابل حتى ينقع المرق وقد تخمر بلباب الخبز ويجعل فيها سكر أو عسل. م. ن. ص ص 152 - 154 .

(437) السنبوسك : عجينة يحشى بلحم مدقوق وأفلاويه أو سكر وفاكهة جافة وتشي طرفاء. كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص ص 213 - 214

(438) ابن رزین. فضالة اخوان. ص ص 43، 52، 56، 100. ابن سيار. كتاب الطبخ. ص ص 24، 87، 107، 130، 205، 207، 215، 226، ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب. II، 522. 533، 536، 543، 544، 547، 654، البغدادي، كتاب الطبخ. ص ص 13 - 23، 31. كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص ص 35، 38، 99، 142، كنز الفوائد. 13 - 14، 17، 21، 35، 36، 38، 42، 44، 46، 48، 55، 57، 72.

(439) انظر مثلا ابن فضل الله العمري. مسالك الأبصار. (مصر والشام...) ص ص 18، 20. ابن رستم الأغلقي النفيسة. ص 144 ، ابن الفقيه. كتاب البلدان. ص 244، الكري. المسالك والممالك. I. ص ص 252، 256، 271، II. ص ص 685 - 686.

ومصر والسوس الأقصى، وكانت خوزستان أكبر منتج له في المشرق الإسلامي. والسوس أكبر منتج في المغرب<sup>(440)</sup>.

وإذا كان طعم العسل والسكر والدبس والجلاب والفواكه الحلوة يطلب في شتى ألوان الطبخ فلا تده يدلّ على طيب الحياة واللذة، فهال السكره الواحدة قبله، والشهد بالعسل، مال من ميراث حلال أو غنيمة [...] من غير تعب<sup>(441)</sup>، والخبيص، مال كثير [...]، واللقمة منه قبله من ولد أو حبيب<sup>(442)</sup>، والزلاية نجاة من همّ ومال وسرور بلهو وطرب، والقطناف المحشوة مال ولذادة وسرور، وأوعية الحلوات وجماتها [...] تدلّ على جوار حسان مليحات<sup>(443)</sup>، فالخلاوة في الأحلام مثلما هي على طرف اللسان رصاب عذب يذهب المرارة وطعم لذيذ يأتي بالسرور<sup>(444)</sup>.

---

(440) لسان الدين بن الخطيب، ربحانة الكتاب، ص 280، ابن العوام، كتاب الفلاحة، ص ص 390 - 393، ابن فضل الله العمري، مسالك الأبصار، (مصر والشام...) ص ص 18، 26، الإدريسي.

نزعة الشقاق، I، ص ص 123 - 124، 131، ناصر خسرو، سفرنامه، ص 43، المقدسي، أحسن التقاسيم، ص ص 311، 314، 320، وانظر إبراهيم حركات، النشاط الاقتصادي، ص ص 74 - 77، موريث لومبارد، الجغرافية التاريخية للعالم الإسلامي، ص ص 41 - 42، 218 - 219.

P. Bertheir, *Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques* I-II; V. Lagardère, *Campagnes et paysans d'al Andalus*, VII - XVe S, pp. 361-384; A. Mulpica culpica cuello, *El culivo de de la cana de azucar en la costa granadina en epoca medièval*; A. Miquel, *La géographie humaine du monde musulman*, p. 407; B. Rosenberger, "Le sucre" in *à L'ombre d'Avicenne* pp. 93-94.

(441) ابن سيرين، تفسير الأحلام، 196، م. ن. ص. ن.  
(442) م. ن. ص. 199، م. ن. ص. ن.  
(443) م. ن. ص. ن.  
(444) من مصّ قصب السكر بعد طعامه لم يزل يومه أجمع في سرور، ابن مفلح الخنبلي، الآداب الشرعية، III، ص 44.

والعسل في الطعام دواء لا تمسّ النار من مات وفي جوفه منه بعض وهو ذاك الغذاء المبارك الذي تستغفر الملائكة لأهل بيت كان فيه<sup>(445)</sup>.

### 3 - التحويل

#### 3 - 1 - القطع والدقّ والعجن والحشو

لئن كان التطيب هو أصل الطبخ فإنّ هذه الصناعة لا تتمّ دون تحويل الأغذية الأساسيّة التي تكوّن عناصر الطهي الأوليّة. ولا يختلف الطبخ الإسلامي عن غيره في آليات التحويل، فهو قطع ودقّ وجرش وعصر ونقع وخلط وعجن ودرس وشيّ وسلق وقليّ وتخفيف وتخليل وتصبير وتصعيد... إنّه تحويل لما لا يؤكل نينا وتغيير للصلب يصبح طرياً وللطري يصلب وللجامد يصبح سائلاً وللسائل يجمد أو يخثر وللجسم الكبير يتفتّت وينحلّ ويدقّ ويفتّ وللصغير يختمر وينتفخ ويكبر... إنّ الطبخ إتلاف وتقويض، هو فعل غايته خلق شيء جديد من الهدم يكون<sup>(446)</sup>، وما يميّز الطبخ الإسلامي، كما يبدو من خلال نصوص الطبخ هو تعقّد التحويل الذي يفرضه الفنّ، وتداخل طرق التغيير التي تحتملها الصناعة، وتطوير معالجة الأغذية تطويراً يواكب تطوّر الحضارة ويأخذ من تجارب الأمم المختلفة والشعوب المتداخلة.

تطبخ الخرفان والحيتان والطيور والبقول والفواكه والحبوب كاملة ومقطوعة ومدقوقة. وتسيطر تقنية الدقّ على الحبوب والفواكه الجافة. والقطع على اللحوم والبقول الرطبة والحيتان الكبيرة. وأكثر ما تطبخ الأسماك الصغيرة والحمام واليمام والعصافير والحبوب (حمص ولوبيا

(445) الطبرسي، مستدرک الوسائل، XVI، ص 365، م. ن. ص. ن.

M. Serres, Les cinq sens, p. 181. (446)

وعدمس وباقلاء وأرز) كاملة. وتقطع الأسماك قطعاً، وتفصل أعضاء الطير فصلاً. وأطراف الجداء والخرفان والعجول، وتخرج الأحشاء، وتجهز الكروش والمصارين وقصة الرنة بما فيها والأكباد والكلى لطبخ المرقاس<sup>(447)</sup> واللقانق<sup>(448)</sup> والمباعر المحشوة والكروش والدوارة<sup>(449)</sup> والعصبان. ويقطع اللحم قطعاً كباراً ووسطاً وطولاً على مثال الأصابع وصغاراً كالبنادق<sup>(450)</sup>. ويشرح اللحم أرقاً ما يكون<sup>(451)</sup>. وتسيطر تقنية الدقّ والفتّ والجرش على الطبخ. فالجسم المدقوق - حبّاً كان أو فاكهة أو بقلاً أو لحماً - قابل للانحلال في السائل والانصهار في غيره والتشكّل أشكالاً. فهو الذي يولد الشعور بالسيطرة على المادة يطوّعها الطباخ ألواناً. إنّ دقّ الأجسام الصلبة في الهاون ورحيها يبعثان صورة إخضاع القوة وتبدّد اليأس. ويحييان صورة التراب مادة أولية للخلق. ودقّ الأجسام الرطبة وتحويلها إلى مادة رخوة أو طرية أو سائلة يذكّران بالحاجة إلى الماء الأوليّ يبّل التراب أو يندبه ويجعله طيناً يصنع منه الفخار إناء رحماً تطبخ فيه الحياة. عندما تغوص اليد في اللحم المدقوق تفوّهه وتحشوه أو تقرصه، وفي العجين تعركه وتبسطه وتقطعه وتفتته، والفواكه والبقول تدرسها، تلتذّ باللين والرخاوة

(447) المرقاس : مصارين تحشى باللحم والشحم المدقوقين والتوابل. تعلّق للشمس أو الدخان. ابن رزّين. فضائل الخوان ص ص 144 - 145.

(448) اللقانق : تصنع كالمرقاس وتحشى في مصارين أكبر من مصارين المرقاس وتسلق في الماء فتجلف. م. ن. ص 146.

(449) الدوارة : لحم يقطع صغاراً تضاف إليه الآلية والأبزار والكامخ والخلّ ويحشى في مصران. ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص 87.

(450) البنادق : لحم مدقوق يعلك باليدين ويدقّ على القدر الذي يريد المرء من الكبير والصغير. م. ن. ص 143.

(451) انظر ما جاء في طبخ اللحوم والبقول والأسماك والطيور في مدوّنة الطبخ.

وتحسّ برطوبة الحياة. أوليست جدلية اليابس والطريّ حاكمة لكلّ الصوّر التي تتكوّن في الذهن عن المادّة الأليغة للأشياء ؟ <sup>(452)</sup>.

إنّ دقيق الحبوب والفواكه ولحوم ذوات الأربع والطيور والأسماك المدقوقة سمحت في كتب الطبخ بتجاوز الأشكال البسيطة وتعدد الألوان تعديدا قابلا لأن يكون لا متناهيا.

ويستعمل مهراص النحاس لدقّ الأشياء الصلبة اليابسة. ولا يدقّ في النحاس الملح والبصل والثوم والكراث والكزبرة الرطبة وما شابهها من الريحان والبقول والفواكه مثل التفاح والسفرجل والرمان والخردل واللحم والشحم واللوز وحشو الكعك وأطعمة الخبز وغير ذلك ممّا فيه رطوبة أودسم. بل تدقّ هذه الأغذية في مهراص من حجر الرخام الأبيض أو من عود الخشب الصلب إذ يتزجرّ النحاس ويتغيّر، فيكتسب كيفية رديئة. <sup>(453)</sup>. ومن الخشب الصلب، يكون العود الذي يقطع عليه اللحم، ومن الزجاج الأبيض أو الفخار المزجّج أو الخشب الصلب تكون آلة المرقاس <sup>(454)</sup>.

وقد لا يكون الموقف من النحاس ناجحا عن الزجاج المتولد فيه فحسب لأن الناس ألفوا تنظيفه وتليينه وطلّيه بالحموضات <sup>(455)</sup>. بل قد يكون الحذر منه مقترنا برمزه السلبي <sup>(456)</sup>. فالنحاس يمثل أوّل تحوّل للمعدن الذي لم يكتمل، إنّه معدن ناقص قد يخشى انتقال نقصه إلى الغذاء يُنقص

---

G. Bachelard, *La terre et les rêveries de la volonté*, pp. 12-24. (452)

(453) كتاب الطبخ، في المغرب والأندلس، ص 84.

(454) م، ن، ص، ن.

(455) القزويني، عجائب المخلوقات، ص 183.

(456) «من رأى في يده شيئا منه | الصفّر والنحاس | فليحذر أناسا يعادونه وليثق الله ربّه في دينه [...] ومن رأى صفرا أو نحاسا فإنّه يرمى بكذب أو بهتان أو يشتم، ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 407.

البدن. أو لم تكن الصناعة المعدنية البدائية مرتبطة بالممارسة السحرية ؟ <sup>(457)</sup> أما الحجر والرخام فحجارة كاملة ثابتة ذات قوة مولدة <sup>(458)</sup>، كما أنّ الخشب مادة تستقبل القوى الكونية التي تتصل بها الكائنات الحية <sup>(459)</sup> فلا يخشى الحجر ولا يخشى الخشب. فالأول يدلّ على الخلود <sup>(460)</sup> والثاني مادة من شجر الحياة.

ومن الغذاء المدقوق الذي لازم الإنسان وانتشر في الشرق والغرب دقيق الحبوب. يعجن هذا بالماء والملح والزيت والشحم والزبد والبيض والجن والبن والخمير والعسل والسكر <sup>(461)</sup> فتتخذ منه الأخباز الأديمة <sup>(462)</sup> وتلك التي تخشى شواء مدقوقا <sup>(463)</sup> أو تلك التي تلفّ بطون الجداء والحملان تستقبل حشوا تفصل بينه وبين اللحم <sup>(464)</sup>. أو تلك التي تجعل في طاجن أو قدر فتكون طبقا يحمل الطعام وغطاء يحجبه <sup>(465)</sup>. ويسسط عججن الخبز فيدفن فيه السمك أو الفراخ أو البنادق والبيض <sup>(466)</sup> فيعتقد الناظر إلى المخبزة (tourte) أنه يأكل خبزا ولكنه

(457) انظر : N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, Météaux, p. 226. م. ن. ص. ن.

(458) انظر رمز الحجارة في م. ن. ص 294 - 295.

(459) *Encyclopédie des symboles*, Bois, p. 86.

(460) G. Jung; *Les racines de la conscience*, p. 220.

(461) انظر أنواع العجين في سهام الدبابي اليساوي، الخبز طعاما في الأندلس.. دراسات أندلسية. VII. 1992. ص ص 74 - 76.

(462) ابن رزق، فضالة الخوان، ص ص 36 - 38، ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص ص 33 - 38، الرازي.. منافع الأغذية ودفع مضارها، ص ص 13 - 28، كنز الفوائد، ص ص 10 -

(463) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص ص 57 - 58.

(464) م. ن. ص ص 229، 230.

(465) م. ن. ص ص 185، 235.

(466) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص ص 61، 86، 99، 137.



يكتشف عند أكله أنه شيء غريب فيه من الخبز شيء وفيه من غيره أشياء. ومن العجين المحلول بالماء تطبخ الأرغفة الرقيقة تحشى جوزا ولوزا وفستقا وبندقاً وسكراً أو جينا أو تمرا أو موزا ... فتكون الجوادبة والقطانف والكنافة<sup>(467)</sup> واللوزينج والجوزينق<sup>(468)</sup> والمجينة والمورقة<sup>(469)</sup>، ومن العجين يصنع الكحك والخشكناج<sup>(470)</sup> والقنايط<sup>(471)</sup> والأصابع<sup>(472)</sup> واللقم<sup>(473)</sup> والأقراص<sup>(474)</sup>

- (467) الكنافة، رقائق تطبق ويعمل فيها العمل والفواكه الجافة والأفاويه، انظر مثلا ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 64، 70. وقد تقطع الرقائق صفرا، كنز القوائد، ص 162.
- (468) اللوزينج واللورينق فارسي تعريب لوزينه من الخلاء شبه القطانف يكون من لوز أو يؤم بدهنه. والجوزينق والجوزينج فارسي تعريب كوز زينه من الخلوات يعمل من الجوز، انظر آدي شير، كتاب الألفاظ الفارسية المعربة، ص ص 48، 142، انظر صناعة اللوزينج والجوزينق في ابن سيار، كتاب الطبخ، الباب التاسع والتسعون.
- (469) المورقة نوع من الطعام يكون من رغفان مورقة (feuilletée)، انظر Dozy, Supplément, II, p. 797، انظر صناعتها في ابن رزين، فضالة الخوان، ص 83.
- (470) الخشكناج والخشكنان فارسي اكتفى الجوالقي بأن قال إن العرب قد تكلمت به، المعرب، ص 134. وتعني الخشك والخشكيدة في الفارسية الجاف اليابس وخشكنداء الخفيف الميسر. عبد النعم محمد حسنين، قاموس الفارسية، ص 218. وجاء في دوزي أنه نوع من الحبيز المصنوع بالزبد والمستق والجوز والسكر ويكون على هيئة الهلال. Supplément, I, 173، انظر صناعته في ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 271 - 273.
- (471) القنايط، عجينة يلف على جعاب من قصب تملأ بعد أن تجفف في الهواء وتحشى بعد أن تطبخ بالفاكهة الجافة، انظر مثلا ابن رزين، فضالة الخوان، ص 65.
- (472) تصنع الأصابع من عجينة يجعل في أنابيب وينزع فيحشى فاكهة وعسلا أو سكراً، انظر أصابع زينب في كنز القوائد، ص ص 109، 117.
- (473) لقم القاضي، نوع من الكحك يمد عجينه مستطيلا يحشى بلوزتم يصنع منه أمثال الجوز، يلقى في زيت ويذر عليه سكر، انظر ابن رزين، فضالة الخوان، ص 65.
- (474) الأقراص، تطلق الكلمة على كل ما يصنع قرصا من عجينة أو غذاء مدقوق، والمقصود هنا أقراص دقاق من عجينة تحشى بالفاكهة الجافة المدقوقة والسكر تملأ أو تطبخ في فرن، تغمس في سكر أو يصب عليها عسل، ابن رزين، فضالة الخوان، ص 68، البهادي، كتاب الطبخ، ص ص 80 - 81.

والإسفنج<sup>(475)</sup> والمشاش والزلابية. ويصنع من الدقيق الأظرية والرشته والشعيرية والفدوش وقد جاء أنّ الفدوش. تعمل من عجينة يفتل بين الأصابع قليلا في طول حبة القمح وتكون كل حبة منه رقيقة الجسم وطرفاها أرق من وسطها. ويوضع كلّ ما يفتل منه في طبق بين اليد فإذا فرغ العجين ييس للشمس<sup>(476)</sup>.

والفدوش ثلاثة أنواع : مستطيل على هيئة القمح. ومستدير على هيئة حبة الكزبرة. ونوع رقيق<sup>(477)</sup>. أمّا الشعيرية فتفتل من العجين مثل الشعير<sup>(478)</sup> ولا فرق بينها وبين نوع من أنواع الفدوش. أمّا الأظرية فقد أورد ابن البيطار تعريف ابن سينا لها : «هي كالسيور تتخذ من الفطير وتطبخ في الماء بلحم وغير لحم وهي في بلاد نارشته»<sup>(479)</sup> ولئن جعل ابن سينا الأظرية والرشته شيئا واحدا فإنّ أ. ج. أربري (A. J. Arberry) نقل أظرية إلى (macaroni) ورشته إلى (spaghetti) في ترجمته لكتاب البغدادي<sup>(480)</sup>.

وترجم هويس ميرندا (Huici-Miranda) أظرية تارة بـ (macarrones) وطورا بـ (fideos) في ترجمته لكتاب الطبخ في

(475) نوع من الفطائر اشتهرت في الغرب الإسلامي. ابن رزين فضالة الخوان. ص 80 - 81.

(476) م. ن. ص 90.

(477) كتاب الطبخ في الغرب والأندلس. ص 184.

(478) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص 608، كنز الفوائد. ص 50.

(479) ابن البيطار. الجامع. I. ص 53، ابن سينا. القانون في الطب. I. ص 416.

A. J. Arberry, "A Baghdad Cookery Book", in *Islamic Culture*, Hyderabad, XIII, (480) 1939, p. 45.

المغرب والاندلس<sup>(481)</sup>. وجعل ر. روزنبرجي (R. Rosenberger) الأطرية والرشته من نفس النوع. إذ كلاهما من عجين يبسط رقيقا يقطع أحدهما سيورا فيكون رشته. وهي أقرب إلى (tagliatelles). ويفتل الآخر طولا فتكون الأطرية (Spaghetti)<sup>(482)</sup>. ورغم ذكر أطعمة الأطرية والرشته في كتب الطبخ<sup>(483)</sup> فإن صناعة الأطرية لم توصف إلا في فضالة الخوان: «ومن عدم وجود الأطرية فليعجن السميد أو الدقيق بالماء وقليل الملح عجنا بليغا قويا ويمدّه على مائدة أو على لوح مستطيل. وتفتل باليدين أرقّ ما يمكن ثمّ يجفّفها للشمس ويطبخها»<sup>(484)</sup>. ولم ترد صناعة الرشته إلا في كتاب البغدادي: «وهي عجّين يعجن ويبسط رقيقا ثمّ يقطع سيورا رقاقا طول أربعة أصابع»<sup>(485)</sup>. وإذا كانت ملاحظة البغدادي تفيد بطول الرشته فإنّ نصّ ابن رزّين لا يشير إلى طول الأطرية. وقد جاء في وصف ابن سيّار والبغدادي لطبخ الأطرية استعمال الكفّ مقدارا لكميّة الأطرية المضافة إلى القدر<sup>(486)</sup>. والكفّ تسع عجائن صغيرة أو طويلة مقطوعة صغارا. ومهما يكن غموض صناعة الأطرية في النصوص فهي من العجائن التي تنتمي والرشته إلى نفس النوع. إذ تصنع من نفس العجين الذي يبسط. ولعلّ الأطرية والرشته شيء واحد كما جاء في تعريف ابن سينا. فتكون الرشته الكلمة الفارسية والأطرية اللفظ العربي الذي يدلّ على نفس الشيء. فالناظر إلى معنى كلمة رشته في الفارسية يلاحظ أنها تدلّ على «المغزول المغتول» وأنها «خيّط حبل. وما

A. Huici-Miranda, Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII (481 sobre la cocina hispano-magribí, pp. 207-208.

R. Rosenberger, "Les pâtes dans le monde musulman", in *Médiévales*, 16-17, (482 1989, p. 93.

(483 ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II, ص 606, البغدادي كتاب الطبخ. ص 29 - 30. كنز القوائد. ص 41.

(484 ابن رزّين فضالة الخوان. ص 91.

(485 البغدادي. كتاب الطبخ. ص 30.

(486 م. ن. ص. ن. ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص 181.

يطبخ من عجينة القمح في صورة خيوط وأشرطة دقيقة ثم يستعمل في صنع طعام آخر أو بعض الخسوي<sup>(487)</sup>. فيحيل تعريف الرشته هذا على طريقة صنع الأطرية (خيوط مفتولة) والرشته (سيور - أشرطة)، كما جاءت في مدونتنا. ويبدو أن أصل الرشته والأطرية من الصين ومنها انتقلت صانعتها إلى فارس فالعراق والشام ومصر والمغرب وصقلية والأندلس<sup>(488)</sup>.

ومن العجائن التي تمدّ وتبسط كالأطرية والرشته رقاق الططماج وهي تركيبة الأصل<sup>(489)</sup>. ويصنع التلّتين من عجينة يمدّ على المائدة رقيقاً

(487) عبد النعم محمد حسين، قاموس الفارسية، ص 297.

(488) يقول ب. روزنبرجي، «La rista, comme tant d'autres aliments et techniques, parait bien avoir été emprunté à l'Iran sassanide. Or il est certain que lui-même a beaucoup reçu de l'Inde et de la chine. Le témoignage d'Ibn Sina suggère une possible transmission de la Chine. Elle est vraisemblable en raison de la relative proximité géographique du Khurasan et de son ouverture à l'Extrême-Orient». «Les pâtes dans le monde musulman», in *Médiévales*, 16-17, 1989, p. 93.

وقد بينت مؤرخة الطبخ د. ميان - سرفنتي (F. Sabban-Serventi) أن العجائن (Les pâtes) صينية الأصل، انظر :

«De la main à la pâte réflexion sur l'origine des pâtes alimentaires et les transformations du blé en Chine ancienne» in *L'Homme*, 113, 1990, pp 102-137;

"Ravioli cristallins et tagliatelle rouges: Les pâtes chinoises entre XII et XIV siècle» in *Médiévales*, 16-17, 1989, pp. 29-50.

وذكر م. مونتاري (M. Montanari) أن العرب، هم الذين نشروا استعمال العجائن الجففة في صقلية مستنداً في ملاحظته هذه إلى مقال روزنبرجي انظر : "Note sur l'histoire des pâtes en Italie" *Ibid*, p. 161.

وجاء في حديث مونتاري : «Il semble établi que nous devons l'invention des pâtes sèches aux arabes, peuple nomade qui avait besoin d'un produit de longue conservation adapté à ses perpétuels déplacements dans le désert et au climat chaud de son milieu naturel».

٢- ن. ص. ن.

ولعمري فإن هذا الحديث لغريب. إذ الأطرية والرشته والفدوش والشعيرية من الأطعمة التي ظهرت في البيئة الحضرية الزراعية. وإن جفيف العجائن لا يقتصر بحاجة البدو إلى زاد يستعمل في الترحال، بل تخزن المجتمعات الزراعية المستقرة ما تنتجه من الحبوب طعاماً لستها ولجدها. ولو قرأ مونتاري ما جاء في مقال روزنبرجي ص 91، لما أخطأ وميز بين العرب والسلمين.

(489) F. Sabban - Serventi «Ravioli cristallins et tagliatelles rouges», *ibid*, p.42.

و. يقطع بالسكين قطعاً مربّعة في سعة إصبعين وتجفف للشمس.<sup>(490)</sup>  
 ويعمل المحمص. يغتل بين الأصابع مدوراً على مثل حبّ الفلفل ويجفف  
 للشمس.<sup>(491)</sup> والبركوس (بركوكش) من «دقيق [...] يرشّ بماء قد حلّ فيه  
 ملح ويحرك باليد حتّى يلتئم ويتجثّب ثمّ يحرك بالكفّ برفق باليد حتّى  
 يصير كالحمص الصغير، ثمّ يغربل بغربال خفيف حتّى يزول عنه ما بقي  
 من الدقيق ويجفف في طبق».<sup>(492)</sup> ومن السميد يعمل الكسكسو وصفته  
 أن يؤخذ السميد الرطب فيوضع في المعجنة ويرشّ بماء حلّ فيه قليل  
 ملح ويحرك بأطراف الأصابع حتّى يلتئم بعضه ببعض. ثمّ يحكّ بين  
 الكفّين برفق حتّى يصير مثل رؤوس النمل، ثمّ ينفذ بغربال خفيف حتّى  
 يذهب عنه ما بقي من الدقيق ويترك مروّحاً مغطّى.<sup>(493)</sup>

وإذا كانت الأطرية والرشته والططماج والشعيرية عجائن شرقية فإنّ  
 القدوش والتلتين والمحمصّ أو البركوس والكسكسو عجائن مغربية -  
 أندلسية. فالقدوش والقدوش والقدوايش هي fideos<sup>(494)</sup>. وهذه الكلمة  
 إسبانية درج استعمالها في عربية أهل الأندلس<sup>(495)</sup>. أمّا التلتين فلم تذكرها  
 م. مارين (M. Marin) بين أطعمة المغرب وما جاءت صانعتها في الكتب  
 المشرقية، وما أشار إليها روز نبرجي. ولم نجد الكلمة في معجم دوزي  
 (Dozy)، غير أنّه ورد في هذا المعجم أنّ التليتلي عجائن يصنعها

(490) ابن رزّين، فضالة الإخوان، ص 91.

(491) م. ن. ص 93.

(492) م. ن. ص 60.

(493) م. ن. ص 87.

(494) R. Dozy, *supplément*, I, p. 245

(495) M. Marin, «Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident», in *Médiévales*, 33, 1997, pp. 14-15.

الموريسكيون شبيهة بما يوجد في إيطاليا وأنها تؤكل بالحساء أو المرق<sup>(496)</sup>. ولعلّ التلّتين والتلّتيّ شيء واحد. وقد يكون طعاماً أندلسياً. أمّا الكسكسو والمحمّص والبركوس فهي أطعمة مغربيّة أدخلها البربر بلاد الأندلس<sup>(497)</sup>. وأوّل ما ظهر ذكر الكسكسو في كتاب الطيّخ في المغرب والأندلس<sup>(498)</sup> ولم نعثّر على لفظه في النصوص التونسيّة قبل العهد الحفصيّ<sup>(499)</sup>. وفي النصوص المشرقيّة قبل القرن السادس الهجريّ<sup>(500)</sup>. ولسنا ندري هل ظهر طيّخ هذا الطعام في المغرب الأوسط والأقصى في العهد الموحّديّ أم كان معروفاً قبل هذه الفترة في شمال إفريقيا كلّها. وكان سكّان هذه البلاد يطلقون عليه أسماء مختلفة منها اسم «الطعام» أو العيش. أو عبارة بربريّة ضاعت. إنّ الأقوال مضطربة في قدم الكسكسو<sup>(501)</sup>. وليس للمختصّ في تاريخ الطيّخ الأندلسيّ والمغربيّ غير افتراضات. كأن يكون الكسكسو ظهر في العصر الوسيط في شمال إفريقيا. أو قد يكون ذا أصل إفريقيّ (نسبة إلى إفريقيا)<sup>(502)</sup>.

R. Dozy, *supplément*, I, p. 150. (496)

497) انظر ما جاء في الكسكو L. Bolen " L'étonnante apparition du couscous en Andalousie médiévale (XIIIe siècle). Essai d'interprétation historique", in *l'Andalousie du quotidien au sacré*, pp. 61-70.

498) كتاب الطيّخ في المغرب والأندلس. ص 181.

499) S. Debbabi Missaoui, «Femme et cuisine, culture et histoire» in *Femme, culture et créativité en Tunisie*, p. 132.

500) لم نجد وصفاً للكسكو إلّا في كتاب الوصلة ضمن أطعمة المغاربة. II. ص 608. 610.

501) L. Bolens "Symbolique alimentaire ou écosystème? Le couscous mets référentiel" dans le monde islamique maghrébo-andalous" مقال مرقون مدّتنا به الباحثة

502) S. Debbabi Missaoui, "Femme et cuisine, culture et histoire" in *Femme, culture et créativité*, pp 131-132.

L. Bolens, *La cuisine andalouse*, p. 156. (502)

ولا نخفي أننا عندما نقرأ هذه الجملة من نصّ جاء في كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، الكسكو المعهود المسقيّ يعرفه جميع الناس،<sup>(503)</sup> نميل إلى القول بأنّ الطعام لا يكون معروفاً ولا منتشرًا عند ظهوره بل يكون كذلك عندما يتعودّ الناس على طبخه ويألفون أكله. فالأقرب إلينا الظنّ أنّ هذا الطعام أقدم في الواقع من فترة تدوين لفظه في الكتاب.

وقد يكون النوع الواحد من العجائن أو الرقاق ألواناً، فتطبخ ورقة الكنافة رغيفا وتقطع سيورا كالرشته وتقطع قطعاً وتطوى كالأوساط. وقد يتخذ رقاق الكنافة لصنع السنبوسك والأقراص<sup>(504)</sup>. وكما تفتنّ الطباخون في صناعة الأخباز وأطعمتها مالوا إلى هشّتها وفتّتها قطعاً كباراً ووسطاً ودقيقة في غاية الدقّة، فسقوا بها أمراق الثراند<sup>(505)</sup>. ورفسوها بالزبد والعسل والتمر والفاكهة الجافّة والسكر<sup>(506)</sup> وكثيراً ما أخذوا لباب الخبز أو فتاته يجفّفونه ويدقّونه وينخلونه ليصنعوا به الرفيس والخبيص والهريسة وغيرها من الطعام الحلو، وليخلطوا به البنادق، وليجعلوه في

(503) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 181

(504) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص ص 627 - 628، كنز الفوائد، ص 107، 49

(505) انظر مثلاً كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص ص 182 - 183 - 185 - 187 - 188.

(506) م. ن. ص ص 205 - 206.

حشو الدجاج والخرفان والأسماك، وليطبخوه في الألبان ويختمروا به القدور<sup>(507)</sup>.

وقد استعمل النشا استعمالا كثيرا، فصنع منه الرقاق وجفف ودق فكان مادة للخبيص<sup>(508)</sup>، وطهي منه الفالودج<sup>(509)</sup>، وجعل في المرق يختمره<sup>(510)</sup> وفي الألبان يعقدها<sup>(511)</sup>، وكثيرا ما احتيج إلى الأرز المطحون لتخثير الأمراق والألبان وانعقادها<sup>(512)</sup>.

ومن الدقيق والجشيش والحبوب التي تلقى في القدور كاملة بقيت أطعمة قديمة ثابتة ثبات الأخباز والكعك والثراند والمبقات<sup>(513)</sup>.

---

(507) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 77.57، 131 - 132، ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 137 207، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 66، 190.99 - 191، 205 - 207، كنز الفوائد، ص 112، 114.

ابن العديم، الوصلة إلى الخبيص، II، ص 519، 523 - 524، 623 - 624، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 25، 31، 181، 192، كنز الفوائد، ص 48، 105 - 109، 112، وانظر سهام الديباني الميساوي، الخبز طعاما في الأندلس، دراسات أندلسية، 7، 1992، ص 77.

(508) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 74، انظر صناعة الخبيص من النشا في ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 247، 252.

(509) م. ن. ص 242.

(510) ابن العديم، الوصلة إلى الخبيص، II، ص 632، كنز الفوائد، ص 28.

(511) م. ن. ص 32، 41، 47.

(512) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 262، كنز الفوائد، ص 37، 41، 46، 47.

(513) الملبّقة : طعام كالثرند يلقى في مرقه لباب الخبز أو فتاته حتى ينعقد. انظر الباب الثالث من كتاب الطبخ لابن سيّار.



بقيت الجشيشة والحسو والعصيدة والبسيسة والحنطية أو القمحية  
والارزية<sup>(514)</sup>.

يدقّ لحم السمك ويصنع بنادق<sup>(515)</sup> قد تخلط باللوز والصنوبر وتجعل  
بين الأسماك في الطاجن<sup>(516)</sup>. ويدرس هذا اللحم ببيض وتوابل فيلقى  
ويوضع على الخوت الكامل<sup>(517)</sup> أو يعاد إلى شوكة بحثا عن شكله  
الأول<sup>(518)</sup>. وتدقّ لحوم ذوات الأربع والطيور وتصنع منها ألوان شتى.  
فيسمح المدقوق بالتزوير والمغالطة إذ يخال المرء الكبد والآلية مخا<sup>(519)</sup>.  
ولا يميّز في الطبق بين لحم الكبد والرطب<sup>(520)</sup>. ويظنّ أنّ اسفيريا الحمص  
صنعت من لحم<sup>(521)</sup>.

---

(514) الحنطية والقمحية والارزية أطعمة من هذه الحبوب التي تلقى في القدر. انظر مثلا ابن  
رزين، فضالة الخوان، ص 61 - 62، ابن سيار كتاب الطبخ، الباب الخمسون والواحد  
والخمسون والثاني والخمسون، كنز الفوائد، ص 34، 37، 45 - 47.

(515) ابن رزین، فضالة الخوان، ص 204.

(516) م. ن. ص 201.

(517) م. ن. ص 206.

(518) م. ن. ص 201.

(519) تدقّ الكبد والآلية ويحشى الخليط في أنابيب تلقى في الماء وتغلو فيجيء ما فيها مثل  
المخّ لونا وطعما. ابن العديم، الوصلة إلى الخبيب، ص 559.

(520) تصنع من اللحم كبد على هيئة نواة الرطبة وتطبخ بالرطب والتمر. م. ن. ص 613.

(521) الاسفيريا : طعام يصنع من اللحم المدقوق يضاف إليه الخمير المحلول في البيض والتوابل.  
إذا غلا الزيت يغرف من الاسفيريا مغرفة تصبّ في الغلى حتّى تعقد رغلا صفارا.  
والمزورة يعوّش فيها اللحم بالحمص المدقوق. كتاب الطبخ في المغرب والاندلس ص 23 - 24.

وتكثر تقنية الحشو فيشقّ الباذنجان صليبا ويحشى بالكرفس<sup>(522)</sup>، ويحشى اللفت بالزبيب<sup>(523)</sup> والهيلون باللحم<sup>(524)</sup>. وتحشى الأخباز باللحوم والطيور والأسماك والبقول، وتحشى العجائن بالفواكه والسكر. ويكون الطبخ تقطعية لأطياب تكتشفها اليد حين تكسر الأخباز. ويكون الأكل تعرية للخفيّ يتحسّسه اللسان فيكتشف طعمه ويتطّلع إليه الأنف فيجلب ريقه. وتحشى المصارين باللحم فتعود كما كانت مألّى وتعود اللقائق والمباعر المحشوة والرقاس إلى بطون الخرفان والجداء حيث كانت، وتحشى معها البنادق والأقراص. فتعوّض القلب والكلّى والطحال، فيأكل المرء قرصا أو بندقا وكأنه أخرج من بطن الحيوان قلبا أو كبدا والتهم عضوا من أعضاء الحياة. وتحشى بطون الطيور بفتات الخبز واللوز والتوابل، أي بما كانت تلتقط من حبّ وبقل كما تحشى بالبيض فيعود إليها وكأنه ما انفصل عنها. وتقبر الطيور في بطون العجول والخرفان والجداء. ويدفن الكبش في بطن العجل. والأوزة في بطن الكبش. والدجاجة في جوف الإوزة. والحمامة في جوف الدجاجة. واليمامة في جوف الحمامة. والزرزور في جوف اليمام. والعصفور في جوف الزرزور<sup>(525)</sup>. فيتجاوز الطباخ قوانين الطبيعة. يجعل العاشب لاحما والحيوان الأرضيّ حاملا للطير. ولا يعجب أكل العجل المحشوّ بالخروف وأصناف الطيور من لحوم في كلّ واحد منها طعام الآخر بل يستمتع بالتعرية. ما أن تكتشف اليد خفياً محتجبا تجليه حتّى تطلب قناعا آخر تعريّه. ويكون الأكل لعبة تثير

(522) البغدادي. كتاب الطبخ. ص 65.

(523) ابن العديم. الوصلة إلى الخبيّب. ص 668.

(524) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص 135.

(525) انظر الأجواف المحشوة في ابن رزين. فضالة الخوان. ص 133، 164، 170 - 171.

كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص 31 - 32، 34.

النفس ومغامرة تغري الحسّ وتعريه تحقّق لذّة. فالغنّ يحقق. للنفس لذتين. واحدة مألوفة وأخرى غريبة عجيبة فيها المألوف يؤكل أول مرّة. إنّها لذّة فيها عناء وانتظار لأنّ القريب المتناول يصبح في هذا الطعام بعيداً يجهد اليد في تناوله وينتظر اللسان قبل أن يلوسه وينشط الفكر ويفاجأ ويبهت فيتمتع ويلتذّ.<sup>(526)</sup>

ويحشى جوف الحوت بفتات الخبز والجوز واللوز والتوابل وماء الورد<sup>(527)</sup> فيصبح الحيوان الآتي من العالم العجيب أليفا يقتات فتات الأرض وفاكهتها وتنزع جلود السمك والدجاج والخرفان ويحافظ على رأس السمكة وأجنحتها وذنبها. وعلى أجنحة الدجاج وعظامه وعظام الخرفان والجداء. ويعاد إلى الحيوان لحمه مدروساً بالببيض والفتات والفواكه والسكر أو العسل والتوابل والعطور<sup>(528)</sup>. تقوّض اليد الباطن وتبقى الظاهر الذي يسمح لها بالخداع، كما تحافظ على الهيكل الذي يمكنها من إعادة بناء ما قوّضته بناء جديداً يجعل من لحم الطير أو الخروف والجدي والسمك مادة أخرى بعيدة عن المادة الأصلية.

وإذا كان العجين المادة الثقافية التي وجد فيها الإنسان السبيل إلى خلق ألوان من الأطعمة قابلة لأن تكون لا متناهية مشعرة إياه بقدرته على الخلق المتجدّد فإنّ اللحم هو تلك المادة الطبيعية التي، كلّما كان تغييب شكلها ولونها ورائحتها وطعمها تغييباً أشدّ، أشعر ذلك التحويل الإنسان

(526) سهام الدبابي الميساوي، "تهذيب المائدة في الأندلس، المجلّة العربيّة للثقافة، 1994، ص 167.

(527) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 173.

(528) ابن رزيق، فضالة الخوان، ص ص 132 - 134، 151 - 152، 157 - 157، 172 - 173.

173، ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 78، 224 - 230، ابن العديم الوصلة إلى الحبيب، ص

ص 525، 526.

بانتصاره على حيوانيته ونأيه عن الطبيعة. فليس غريبا إذن أن يكثر تلوين الأطعمة من الدقيق واللحم المدقوق في ثقافة وصلت فيها الحضارة إلى الأوج. أمّا الحفاظ على الطيور والأسماك والخرفان والجداء والبقول والفواكه كاملة فله دلالة : إن الإنسان مهما يتحضر يبقى فيه أصل طبيعيّ وغريزة تبحث عن التحقق. فهو هذا العاشب يحتاج إلى البقول والفاكهة كاملة يقضمها قضمًا. وهو هذا اللاحم الذي يطلب الطير كاملا يفصله عند التهامه. والخروف كاملا يقطع لحمه بيده تقطيعا وينهشه نهشًا. والرؤوس والأكارع كاملة يفصلها ويمصّها ويتمخّخها. ولكن تحقيق الحيوانية لا يكون تحقيقًا مباشرًا، إنّما يكون عبر الوسيط الثقافيّ الذي هو الطبخ. فالرؤوس والأكارع والأسماك والطيور والخرفان والجداء تطبخ وتشوى أو تطجن وتؤكل بصباغ أو صلص أو خردل أو زيت وثوم يرافقها.

وإذا كان الحيوان الكامل يحقق متعة فصل أجزاء الطير فصلا، ونهش العصافير نهشًا. وقطع لحوم الخرفان والجداء قطعًا، فإنّ اللحوم المقطوعة صغارًا والبنادق والأقراص واللقائق والمباعر والبقول المقطوعة كالدنانير تسمح بأن يكون الأكل لقما متتالية بطيئة يستطيب المرء طعومها وروائحها شينا فشينا. فيستمتع بأكلها متعة متأنية ويشعر بامتلاك الزمان.

ولقد اعتمدت بعض الدراسات في الطبخ على ما ذكره الأصمعيّ في الذهاب إلى أنّ عادات الحشو روميّة. إذ قال : «اختصم روميّ وفارسيّ في الطعام وحكمًا بينهما شيخا قد أكل طعام الخلفاء فقال : أمّا الروميّ فذهب بالحشو والأحشاء والفارسيّ بالبارد والحلواء»<sup>(529)</sup>. والواقع أنّه ليس

(529) انظر ذلك في مقدّمة سليمى محجوب ودرية الخطيب لكتاب الوصلة، I، ص 181. ونصّ

الأصمعيّ المذكور في كتب كثيرة من التراث منها عيون الأخبار لابن قتيبة، III.

لنا وصف دقيق جداً لطبخ الامم القديمة حتى نفصل في هذا القول ونثبت إثباتاً أنّ هذه العادة روميّة. فقد كانت المباعر المحشوة من أطعمة العراقيين القدامى<sup>(530)</sup>. وذكرنا في قسم التطبيب أنّ أهل الهند كانوا يحشون الطيور بالفواكه. وليس لنا سوى نصّ أبيسيوس الذي جاءت فيه وصفات مباعر ولقائق وكروش محشوة نجعلنا نستنتج تشابهاً كبيراً بينها وبين ما جاء في الطبخ الإسلامي خاصة المغربي - الأندلسي<sup>(531)</sup>. كما وجدنا في هذا الكتاب استعمالاً لفتات الخبز في الأطعمة مكثفاً يذكرنا بما جاء في نصوص الطبخ الإسلامي<sup>(532)</sup>. ففي طبخ الشام يكثر استعمال الفتيت<sup>(533)</sup> وكذلك الأمر في طبخ العراق القديم<sup>(534)</sup>. ومع علمنا بتفنّن طبّاخي الصين القديمة والوسيلة في قطع الأغذية قطعاً صغاراً ودقّ اللحوم دقاً وصناعة أشكال كثيرة منها<sup>(535)</sup>. فإننا عاجزون عن الجزم بأنّ الرقيق الصيني هو الذي أدخل هذه العادة إلى العراق. بيد أنّه يمكن القول بأنّ عادات طبخ الأرض بالبن والزبد والسكر والفواكه الجافة وتلوين هذا الحبّ ألواناً واستعمال دقيقه ذات أصول هندية وصينية<sup>(536)</sup>.

J. Bottéro, «La plus vieille cuisine du monde» in *Initiation à l'Orient Ancien*, p. 85. (530)

Apicuis, *L'art culinaire*, Livres II, VII. (531)

(532) م. ن. الكتاب الرابع.

(533) جاء في ابن سيار وصف لأطعمة شامية يلقى فيها الفتيت. انظر مثلاً الباب الثالث والثمانين.

J. Bottéro, «La plus vieille cuisine du monde» in *Initiation à l'Orient Ancien*, p. 89. (534)

F. Blanchan, «Savourer, Goûter en Asie Orientale», in *Asie, Savourer, Goûter*, pp. 25. (535)

F. Sabban, «Esthétiques dans la haute cuisine chinoise» *ibid*, p. 242.

F. Blanchan, «Saveur, Goûter en Asie Orientale», *ibid*, pp. 12, 32. (536)

I. Piovano, «Les aliments et les boissons dans le Ramayana» *Ibid*, p. 43-45.

يعصر العنب فتكون منه الخمر. وتصنع هذه حيث تكثر الكروم. وزراعة هذه الأشجار قديمة في العراق وفارس وحوض البحر الأبيض المتوسط<sup>(537)</sup>. وقد اشتهرت بلاد الشام ودلتا النيل وسواحل افريقية وجنوب الأندلس بكرومها<sup>(538)</sup>. وإذا استثنينا شعر الخمرات الذي جاء في بعض أبياته وصف لإيداع الخمرة في الدنان واختمار العصير وإدراكه وتعتيقه وخروجه بالبزال. فإننا لا نجد في النثر وصفا دقيقا لصناعة الخمر. وقد أشار المهتمون بالتراث الأندلسي والمغربي إلى غياب وصف صانعتها في تراث الغرب الإسلامي<sup>(539)</sup>.

ولا نعتقد أن صناعة الخمر تختلف في العصر الوسيط عما كانت عليه في القديم. ويفيدنا كتاب الفلاحة النبطية الذي تداخلت فيه التجارب والمعارف النبطية والفارسية والرومية واليونانية والمصرية بالعلاقة الوطيدة بين غراسة الكروم والاهتمام بها وصنع الخمر الجيدة من أعنابها. فلا تصنع الخمر دون علم بالقواعد التي تنتج الأعناب الجيدة. فمما يجود الخمر أن تزرع الكروم في أرض صلبة وأن تشرب ماء قليلا وأن تعرش على خشب أو قصب أو شجر. وأفضل الخمر ما صنع من المعرشة على الشجر. وأوفق الشجر لتعريش الكروم ما لم يكن مفرط الطول ولا كثير الأغصان ولا مجتمع الرأس. فلا يستر الكرمة ولا يظللها. رغم أن أهل

(537) R. Billard, *La vigne dans l'antiquité*, pp. 45-55.

(538) مويرس لومبار. الجغرافية التاريخية للعالم الإسلامي. ص 217.

(539) محمد عمراني، مسألة الخمر في تاريخ الغرب الوسيط، أمل، 16، 1994. R. Arié.

"La vie économique de l'Espagne musulmane" in *Wirtschafts geschichte Des vorderen orient in islamichery Zeit*, Teil 1, p. 244. V. Lagardère, "Cépages, raisin et vin en al-Andalus (x-xve siècle) in *Médiévales* 33, pp 81-90; E. Lévi-Provençal, *Histoire de l'Espagne musulmane*, III, p. 278.

الشام فضّلوا التعريش على شجر طوال طلبا لخمرة جيّدة صافية خالصة<sup>(540)</sup>. ومّا يجرّد الشراب إبقاء القضبان الطوال في الكروم التي تنتشر<sup>(541)</sup>. وغرس الكروم في أرض ذات ثمر كالرمان والسفرجل والتفاح والقراصيا، إذ يوافق أن تشمّ الكروم روائح شجر فيه قبض<sup>(542)</sup>. ويكثر عصير العنب ويجود من الكروم التي تنقل غروسها إلى موضع في أرض لم تشقّ ولم تفلح، وأن تكون الشمس عليها لا تستر عنها بشيء من مثل تلّ عظيم أو جبل، وأن تكون الرياح تحترقها<sup>(543)</sup>. فالخمرة الجيّدة تكون من شجرة هي الكون الحيّ فتكون عصيرا فيه من جسد الأرض وخصبها ونور الشمس ولفحها وبرد الماء وإنعاشه ونسيم الريح وإحيائه وتكون شرابا طيخته الشمس من ثمر نمت قضبانها وغزرت وتكاثرت وانتشرت وانبسّطت وفاضت، تعانق الدلب<sup>(544)</sup> والدردار<sup>(545)</sup> والصنوبر<sup>(546)</sup>، تنشد الخصب<sup>(547)</sup> والنور وتشمّ روائح النور، ينعشها وعطر السفرجل والتفاح يشدّنها، وتطلب صفرة زهر الدردار

(540) ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة، II، ص 1953، 973 - 974.

(541) م. ن. ص 976.

(542) م. ن. ص 976، 978.

(543) م. ن. ص 978.

(544) الدلب (platane)، من جنس الشجر العظام وورقه كورق التوت في قدر الفول وأعظم صنوبريّة الشكل على خلفة الدار قلقل. وزهره بين الخضرة والصفرة، الغساني. حديقة الأزهار، ص 90.

(545) الدردار (Orme)، من جنس الشجر العظام وهو نوعان منه ما يثمر ومنه ما لا يثمر، وهما متشابهان ورقا وأغصانا وعلوّا وتدويجا، والذي يثمر منهما له عناقيد مملوءة ثمرا يشاكل بزر القرع إلّا أنّه أرقّ منه وأطول، م. ن. ص 91.

(546) الصنوبر (Pin)، من جنس الشجر العظام وأنواعه كثيرة، وهو ذكر الأرض وقيل أنشاء الذكر هو الأرض، وكلّها له ورق مهدّب ومنه ما يثمر ولا يثمر، م. ن. ص 192.

(547) ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة، II، ص 974. وقد جاء أن الصنوبر ذو رمز قضبي.

J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, La nature*, p. 43.

وخضرته وحمرة الرمان والقراصيا، كما تطلب لون الشمس ولون  
عشب الأرض ولون الدم، فتفيض من عصيرها القوى الشائرة المخصبة  
المحيية.

وفي اتعاذ الشراب الحلو الصحيح غير الفاسد من أي كرم،<sup>(548)</sup>  
وجب قبل القطاف بثلاثين يوما انتزاع ورق القضبان التي فيها العناقيد  
وليها حتى تطيح الشمس العنب وتجفف رطوبة الثمر فيحدث ذلك  
حلاوة محبوبة في الحمر طيبة لذيدة، أو يؤخذ من دبس النحل قبل  
القطاف شيء يخلط بالماء يصب على أصل الكرم<sup>(549)</sup>، ولا بد من الحذر  
في الحفر للكرمة لتتنفس أصولها، فإصابة ساقها أو شيء من أغصانها  
ونخسها أدنى نخسة بالحديد يكون سببا ينتقل إلى حمرة تشل  
الإنسان وتسلب العافية وتسقم البدن وتنغص على الإنسان سروره  
وفرحة<sup>(550)</sup>، وإذا كان الحديد أشد المعادن قوة وأصبرها على النار<sup>(551)</sup>، فإنه  
خبث<sup>(552)</sup>، ورغم كونه «معدن السماء، تسكنه قوة مقدسة فهو ذلك  
الأرضي الظلامي الذي يجيء بالهم والشر والعنف<sup>(553)</sup>». ولئن دل على  
المادة الأولية التي يتولد منها الذهب، فهو تلك المادة الحقيرة التي تفسد  
فيكون لون صديدها كلون الدم العفن وقوته السحرية قوة خبيثة تسمم

(548) ابن وحشية، الفلاحة النبوية، II، ص 104.

(549) م. ن. ص. ن.

(550) م. ن. ص. ن.

(551) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 407، شيخ الربوة، نخبة الدهر في عجائب البر والبحر، ص 73.

(552) التيفاشي، سرور النفس، ص 178.

J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves La nature*, p. 122. (553)



النبات. وآلته الأوليّة. آلة الجروح والآلام والموت<sup>(554)</sup>. تسقم الكرمة وتسمّم عصيرها وتشقي شاربها.

وداء الشراب الكبير. هو مجيء المطرفي الخريف<sup>(558)</sup> يفسد العنب. ويستفيد الفلاح من العلم ينقذ ثمره. والخمار من المعرفة تصلح خمرة. فتتزع أوراق الكرمة وتسخن بالنار قبل شروق الشمس إلى غيابها مرارا في الأسبوع وتسقى بالماء فلا يحمض بذلك الشراب ولا يفسد<sup>(556)</sup>. أو يدقّ الطين الأحمر والخردل والملح ويستعمل في إصلاح الشراب ولا يكون ذلك دون الطبخ<sup>(557)</sup>. فالحرارة التي هي من جنس الخمرة عنصر أساسي في إصلاح الفساد. والماء والتراب عنصران ضروريان في إنقاذ العصير. والملح مادة حيويّة تقضي على الفساد.

وتختلف الخمور بحسب الأراضي التي تنبت فيها الكروم وبحسب أنواع الشجر وأصناف الأعناب<sup>(558)</sup>. وتختلف الخمور من حيث الألوان. فمنها الأسود والأبيض والأحمر القاني والأصفر الذهبي والأشقر والمورد والخصي والأبيض الخمري. ويكون شراب العنب الأبيض أبيض فإذا تقادم وجاوز السنة وتوسّط طبخه وقويت حرارته أصبح خمرياً. فإذا ازداد

(554) م. ن. ص. ن. وانظر رمز الحديد في Encyclopédie des symboles, p. 253-254, N. 1.  
Julien Dictionnaire des symboles, p. 134.

(555) ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة، II، ص 1117.

(556) م. ن. ص. ن.

(557) م. ن. ص. ن.

(558) ابن وحشية الفلاحة النبطيّة، II، ص 953 - 955 تختلف أنواع الأعناب باختلاف البلاد ومنها. الخمري بطسوج قطربل والملاحني ببغداد والصقليّ بالبصرة وأنهارها والسمّاقّي بالأهواز وعيون البقر بالشام. والمورقيّ باليلج ونهر سعيد والمختم بالريّ والفراسي والزرجون والأسفيد مشك والسياتيك والناشغينيّ والبازينك والخرجج بقزوين والوفرايبي والمانيّ والماسيديّ بناحية الجبل. ابن الفقيه. كتاب البلدان، ص 119.

تقدماً وجاوز السنتين صار خصوصياً، فإذا عتق وجاوز أربع سنين أصبح أصفر زعفرانياً. أما الشراب من العنب الأحمر فيكون في ابتداء اختماره قريباً من البياض فإذا جاوز السنة صار مورداً وإذا تقدم سنتين أصبح أشقر. ويكون شراب العنب الأسود أول الأمر حالك السواد فإذا تقدم صار بين الأحمر والأسود، وإذا جاوز السنتين ورقّ صار لونه أحمر<sup>(559)</sup>. ولقد تعددت أوصاف ألوان الخمر ونعوت حداتها وقدمها في اللسان العربي. فإذا كانت حمرة الخمر إلى الكلفة سميت كميتاً، وإذا اشتدت الحمرة إلى السواد فالخمر كلفاء، وإذا قنأت حمرتها فهي الأرجوانية، وإذا رقت الحمرة فهي الوردية، وإذا زادت رقتها حتى مالت إلى البياض فهي الصهباء. ويطلق على الخمر الحمراء الجريال والدماء، وعلى التي يغلب عليها السواد السخامية، وعلى القديمة الخندريس والرحيق والرحاق والمدامة والعقار والعتيق والعائق، وعلى المعجّلة الاستحكام الحمطة، وعلى أول ما سال من العنب قبل العصر السلاف والسلافة<sup>(560)</sup>.

وتختلف الخمور باختلاف طعومها وروائحها فمن العنب الشديد الحلاوة والعسليّ تعصر الخمر الحلوّة، ومن الرقيق المائيّ القريب من المزهّ تصنع المزهّ، وهي بين الحلاوة والحموضة، ومن المتوسط بين الحلو والمزّ يكون الشراب الخمريّ<sup>(561)</sup>. وتختلف خمور الأعناب التي فيها مرارة أو

(559) اسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. III. ص 187 - 194.

(560) ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص 266 - 269، ابن سيده. المخصص. III. ج 11 ص 74 - 76، الرقيق القيرواني. المختار من قطب السرور في وصف الأنبة والخمور. ص 33 - 35، السري الرفاء. العنب والمحبوب والمشموم والمشروب. IV. ص 26، 37. 56 - 65.

(561) ابن وحشية. الفلاحة النبوية. II. ص 162 - 163.

تفاهة أو قبض شديد أو خفيف أو حمض قليل أو كثير<sup>(562)</sup>. ويطلق على الحامضة الخلة والاختدة في حدّ الحموضة المزاء. والتي جاوزت القروس الحاذقة<sup>(563)</sup>.

أمّا صناعة الخمر فتكون بأن يوضع العنب في الحوض و. يكبس بعضه على بعض حتّى يضغط بعضه على بعض وتسيل مانيته ورطوبته المعروفة بالسلافة<sup>(564)</sup>. ويكون للحوض، مشعب أو أكثر من مشعب يجري منه ما يسيل بالعصر إلى حوض أصغر منه يجتمع فيه العصير على نحو ما استدلّ عليه الباحثون في التاريخ القديم لأرض فلسطين<sup>(565)</sup>. والغالب على شعوب الشرق الأدنى وحوض المتوسط دوس الأعناب بالأرجل<sup>(566)</sup>. وقد ذكر الرقيق القيرواني أنّ العصر يكون دوسا ويكون ضغطا بالأيدي<sup>(567)</sup>. وجاء في مخصّص ابن سيّدة أنّ العنب يعصر في العواصر وهي، ثلاثة أحجار يعصرون العنب بها يجعلون بعضها فوق بعض<sup>(568)</sup>. ومن القواعد التي جاءت في الفلاحة النبطيّة في دوس العنب، تجنّب أن يكون ذلك في آخر النهار من تسع ساعات تمضي من النهار إلى غيبوبة الشمس ثمّ إذا مضى بعد غيبوبة الشمس ساعة فليدس العنب ويستخرج العصير فإنّه يكون بالليل أجود<sup>(569)</sup> ولسنا ندري هل كانت هذه القاعدة ناجمة عن

(562) م. ن. ص 989.

(563) ابن سيّدة، المخصّص، III، ج 11، ص 75، 76، 79.

(564) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطيّة، II، ص 161.

(565) عبد الرحمان صدقي، الخان الخان، ص 210.

(566) R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité*, pp 436-438.

L. Charpentier, *Le mystère du vin*, pp. 63-67.

(567) الرقيق القيرواني، الخنار من قطب السرور، ص 31.

(568) ابن سيّدة، المخصّص، III، ج 11، ص 73.

(569) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطيّة، II، ص 990.

تجربة أفادت بجودة العنب المعصور ليلا وفي أول النهار أو كانت ترتبط بمعتقدات فلكية قديمة وطقوس زراعية، فخمرة الكرمة الأسطورية المقدسة، فيها دلالة على عناية القمر بها زيادة وفضل عناية، وهو ما يظهر من التلالي والنور وسطع الشعاع من خمرتها إذا حركت في إنائها أوصب منها شيء من إناء إلى آخر،<sup>(570)</sup>.

وينتج الاختمار عن تفقؤ الأعناب واختلاط عصيرها بقشور الثمر وما عليها من حبي<sup>(571)</sup> حامل لخمائر تحوّل العصير السكرّي إلى سائل كحولي<sup>(572)</sup>، وتمتدّ عماشيش العناقيد<sup>(573)</sup> العصير بالحموضة اللازمة<sup>(574)</sup>. وإذا عصر العنقود، حمّ تحت السماء ثلاث ليالٍ ثم أخذ له الدنان والجرار المزقّة فتبخّر بالمصطكى والعود [...] وجعل على رؤوسها ورق الكرم وجعلت فيه الورقة وجعلت لتصعد الرغبة منها خمسة أيام ثم طيّنت وجعلت في الشمس أربعين يوما ثم تحوّل إلى الفبيء، فإنها كلما عتقت طاب ريحها وطعمها وحسن لونها، وقد لا تفتح إلا بعد حول [كذا]،<sup>(575)</sup>.

(570) م. ن. ص 1129.

(571) حبي الثمر (Pruine) : مادة لزجة كالغبار تكون على وجه الثمر، مصطفى الشهابي، معجم الألفاظ الزراعية، ص 539.

(572) الخمائر (sacchromyces / Saccharomycètes)، فطور مجهرية لاهوائية مكوّنة من خلية بيضية كروية، ومنها الخميرة المزدوجة الرأس والخميرة الاهليلجية وهما من خمائر الخمر. م. ن. ص ص 389 - 390.

(573) العمشوش والتفروق (Rafle) هو في العنقود ما أكل عنه. م. ن. ص 549.

(574) انظر في La technique du vin في M. Toussaint, Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 317-319.

(575) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 308. م. ن. ص. ن.

ولقد كانت هذه الطريقة سائدة في الشرق الأدنى وحوض المتوسط  
 القديمين تستعمل في تخمير السلافة أو المسطار (Moût-Mustum) <sup>(576)</sup>.  
 وكان من آليات صناعة الخمر حذف الرغوة التي يقذف بها العصير  
 عندما يأخذ في الغليان، وما أن يهدأ القذف بالرغوة حتى تغطى  
 الدنان <sup>(577)</sup>.

وقد تكون للأعداد التي ذكرها ابن سيار في صناعة الخمر  
 والفاصلة بين مراحل طبخها (Coction) وهدونها دلالة، فتكون الثلاثة  
 رمزا للسماء التي يحتم تحتها العصير تصله بالقداسة وتلقي فيه الاكتمال  
 والسعادة وطول العمر <sup>(578)</sup>، وتكون رمزا للشموس تطبخ العنب وتلقي فيه  
 نورها الساطع ولهيب أشعتها وبخورها، ولأدوار القمر التي تعبّر عن  
 دورة الزراعة وحركة الخصب، ولديونيزوس الذي ولد ثلاث مرّات فكان  
 للخمر إلها <sup>(579)</sup>. وبعد أن تحرس السماء بداية الاختمار يضع الإنسان  
 عصيرة في أنية تشهد أنه سيّد على الأرض صانع للفخار. ويقطف من  
 الشجر ورقة شبيهة بالورقة التي غطى بها آدم سواته وزرع الكرمة على  
 الأرض فظهرت أوراقها لتدلّ على السكر <sup>(580)</sup>. تدفع هذه الأوراق العصير  
 إلى أن يغلو ويقذف بالزبد مدّة خمسة أيّام فيعبّر العدد على اعتدال  
 الشراب وتمام فعل الإنسان، ويرمز إلى جسده وشهوته وحواشه <sup>(581)</sup>.  
 وتطوّن الدنان في اليوم الأربعين. وقد بلغ الاختمار الأوج، فيدلّ العدد على

R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité*, p. 442. (576)

(577) م. ن. ص 485.

N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, trois, pp. 411-412. (578)

(579) جان م صدقة، معجم الأعداد، ص 77 - 81 - 96 - 97.

J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p. 253. (580)

N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, pp. 82-83. (581)

اكتمال دورة كونية والانتقال إلى دورة أخرى يبدأ فيها تعتيق الخمرة في الظل<sup>(582)</sup>. وقد وصف ابن سيدة درجات استحكام العصير فقال: «إن لم يطبخ العصير وترك ليستحكم فأول غليانه النشّ والكشّ [...] فإذا زاد قيل غلا غليا وغليانا وذلك إذا أزيد، فإذا اشتدّ غليانه قيل هدر ويهدر هدرًا وهديرا وهدرانا وتهدارا وذلك لشدة صوته من الغليان، وحينئذ يقذف بالزبد وهو الطّافحة»<sup>(583)</sup>.

وقد تغطّى جرار الخمر بغطاء من خشب أو خزف، وتوضع الجرار ذات العروتين على خشبات أربع. أمّا الدنان، فلا تقعد إلا أن يحفر لها<sup>(584)</sup>. وقد تدفن بعض الدنان في الأرض. وقد يطبخ عصير العنب حتى يذهب ثلثه ويخمر في الدنان ويطيّب فيكون شرابا شديدا، وقد يضاف إلى الكدر الذي يبقى بعد أن تصفى الخمر ماء يطبخ ويجعل في الوعاء ويخمر، فيأخذ أخذا شديدا<sup>(585)</sup>. وعادة طبخ عصير العنب وصناعة الخمر منه عادة قديمة<sup>(586)</sup>.

وقد يوضع في خمر بعض الأعناب الطين الأحمر المجلوب من أرمينية أو الأبيض المجلوب من فارس، يدقّ الطين ويصبّ عليه زيت ويلتّ فيصبّ عليه الشراب الذي يعتق خمسين سنين. وفي السادسة يصلح ويطيّب ويبقى اثنتي عشرة سنة لا يفسد<sup>(587)</sup>. وكان من السائد في

(582) يعبر العدد أربعين عن إيقاع التجارب الدورية في الكون. جان م. صدقة، معجم الأعداد، ص 37.

(583) ابن سيدة، المخصص، III، ج 11، ص 73.

(584) م. ن. ج 11، ص 83، م. ن. ص. ن. م. ن. م. ن. ص. ن.

(585) ابن سيدة، المخصص، III، ج 11، ص 81، م. ن. ص. ن.

(586) R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité*, p. 498.

(587) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، II، ص 954.

حضارات الشرق الأدنى وحوض المتوسط القديمة زيادة الطين والجص وغير ذلك مما يؤثر في لون الخمر وصفانها وحموضتها وشذتها<sup>(588)</sup>.

أما الأنبيذ فأنواع كثيرة تتخذ من الزبيب والتمر والرطب والعسل والسكر والفانيد<sup>(589)</sup> والدبس والحنطة والجاورس<sup>(590)</sup> والذرة والأرز والنارجيل<sup>(591)</sup> والرمان والتوت والكمثرى والجزر<sup>(592)</sup>. ولا يسع هذا البحث وصف كل أنواع النبيذ المصنوعة في المشرق والمغرب الإسلاميين. وسنكتفي بذكر بعض منها قليل. فمن نبيذ الزبيب ما ينقع ثمره في الماء مدة ستة أو سبعة أيام، يمرس كل يوم مرسا جيدا ويداس ثم يعصر ويغسل تغله بالماء حتى لا يبقى من الثفل شيء، ويغوة وتوضع فيه أعشاب. ويجعل في الجرار فيشتمس أسبوعين وقد يضاف إليه دردي الحميرة<sup>(593)</sup>. وإذا كان هذا النبيذ يشبه الخمر في صناعته ويكون نينا لم تطبخه إلا الشمس. فمن

R. Billard, La vigne dans l'Antiquité, p. 498-802. (588)

(589) الفانيد معرب يانيد وهو نوع من الخلاء يصنع من سكر ودقيق الشعير والترجين. أدي شير. كتاب الألفاظ الفارسية العربية، ص 121. والترجين والترجيل (Manna). هو الطل الذي ينزل على الشجر من السماء، ويعرف عند الناس بالآل وهو ندى يشبه العسل يتحبب ويدفع لوقت الحاجة ومعنى ترجبيل غسل الندى، الغساني، حديقة الأزهار، ص 294.

(590) الجاورس (Millet). صنف من الدخن صغير الحبة شديد القبض أغبر اللون. ابن حمدوس. كشف الرموز ص 52.

(591) النارجيل (Cocotier) هو جوز الهند. الغساني، حديقة الأزهار، ص 184.

(592) عيسى بن يحيى. كتاب المائة في الطب، ص 151، الجاحظ، من كتاب الشارب والمشروب. الرسائل، IV، ص ص 262 - 272. الرازي، منافع الأغذية ودفع مضارها، ص ص 75 - 76.

(593) دردي الزيت وغيره ما يبقى في أسفله. وفي حديث الباقر: اجعلون في النبيذ الدردي؟ قيل وما الدردي؟ قال الروبة، أراد بالدردي الحميرة التي تترك عنى العصور والنبيذ ليختم. وأصله ما يركد في أسفل كل مانع كالأشربة والأدهان. ابن منظور. لسان العرب، مادة درد. انظر صناعة هذا النبيذ في ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 303.

أنبذة الزبيب ما يطبخ حتى يذهب ثلثه فيصفى ويجعل عليه العسل فيغلي حتى يذهب سدسه ويقوّه<sup>(594)</sup>. ومن نبذ العسل ما يغلي ويبرد ويجعل في دنان تغطى بأوراق الكرم المشقوبة التي يخرج منها الغليان، وإذا هدا غليان الدنّ يطين ويترك في الشمس أربعين يوما يستوتن النبيذ بالحرارة خلال هذه الأيام فيصبّ في قوارير يجعل على رؤوسها جلود وتترك أربعة أشهر في الظل<sup>(595)</sup>.

ولقد اشتهر نبذ ثمار النخل في العراق وفارس. وأهل هذه البلاد يلقون فيه من حبّ الأس وحبّ الزبيب واللوز المرّ والخلو وعروق الزيتون ونواه وقشور الرمان وحبّ والجّنار اليابس وورق الورد اليابس، يقوم ذلك كلّ مقام حشيشة تجلب من البحر تدقّ وتلقى مع النبيذ<sup>(596)</sup>. ولا نعلم ما هذه الحشيشة الأصلية التي يقوم مقامها ما ذكر من حبّ وثمر ونوى ونور وقشر... فهل هي تلك النبتة الأسطورية التي تعيش في أعماق المياه الباطنية، غاص جلعامش ليجثّها ويحملها إلى الأرض لتكون حشيشة الشباب الدائم ؟<sup>(597)</sup>

وليس جعل مختلف النباتات في الشراب المسكر وتفوييه حركة تهدف إلى تطيب طعمه وتعطيره والزيادة في شدّته وقوّه إسكاره فحسب. بل يعتقد أنّ للأفاويه سلطة تطهيرية<sup>(598)</sup>. وكثيرا ما تكون منزلة

(594) م. ن. ص ص 302 - 303

(595) م. ن. ص 303.

(596) ابن وحشية. الفلاحة النبطية. II. ص 141.

(597) فراس السواح. جلعامش. ص ص 38، 232 - 233.

(598) R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité*, p. 504.



النبات المتخيلة حاكمة لاستعماله. فليست خصائص الآس مثلاً<sup>(599)</sup>. عاملاً وحيداً يفسر استعماله في تقوية الشراب<sup>(600)</sup>. فالآس «سيد الرياحين»<sup>(601)</sup> هبط به آدم من الجنة<sup>(602)</sup>. «فيه خواصّ عجيبة ومنافع كثيرة»<sup>(603)</sup> حتى أنه يحفظ جثث الموتى، وله قوة في إزالة السحر<sup>(604)</sup>. والآس شجرة يشترك فيها زحل والزهرة<sup>(605)</sup>. فهو لزحل معبود الكلدانيين الذي يخشى شره<sup>(606)</sup>. يوقع الهم والغم والنحس<sup>(607)</sup>. يرهب شره ويرجى خيره، فمنافعه كثيرة في الفلاحة إذ له الزيتون<sup>(608)</sup> والاهليج والفلفل والجوز واللوز<sup>(609)</sup>. والآس للزهرة إذا أشرفت عليه اشتدّ

---

(599) نكتفي بتحليل رمز الآس مثلاً وهو، (Fragon. Myrte)، شجر معروف وهو بأرض العرب كثير، ينبت في السهل والجبل [...]، وورقه عطر وخضرته دائمة أبداً، يسمو حتى يكون شجراً عظيماً وله برمة بيضاء طيبة الريح. ثمرة تسود إذا أُنعت وغلو وفيها عليقة وتسمى الفطس. وقيل الآس هو الرند وقيل هو البهرامج وقيل هو الياسمين البري. وقيل هو الذي تسميه العرب السميق. محمد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة، I، ص 387.

(600) جاء ذكر استعماله في تقوية الشراب في ابن سيدة المخصّص، III، ج 11، ص 91، ابن وحشية الفلاحة النبطية، II، ص 1411.

(601) م. ن. I، ص 142 - 143.

(602) التعلبي، عرائس المجالس ص 41.

(603) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، I، ص 142.

(604) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، I، ص 144، 146.

(605) م. ن. ص 142.

(606) م. ن. ص 13.

(607) القزويني، عجائب المخلوقات، ص 30.

(608) ابن وحشية الفلاحة النبطية، I، ص 13.

(609) التيفاشي، سرور النفس، ص 170.

وقوي<sup>(610)</sup>، ينقل إلى الشراب ما يؤد السرور والطرب واللهو والسعد<sup>(611)</sup>. يوضع في الشراب الآس فيجعل فيه البقاء والدوام<sup>(612)</sup>.

وقد شاع شرب نبيذ الشعير والحنطة في العراق ومصر منذ القديم<sup>(613)</sup>. فقد ربطت الأساطير صناعة الجعة بأوزيريس الذي نسي حبات شعير في ماء من النيل المقدس فانتشئت. ولما ذاقها الاله التذ بها فعلم الناس صناعتها<sup>(614)</sup>. وكان المصريون القدامى ينقعون القمح المجروش في الماء الحارّ ويضيفون إليه فتات خبز شعير أو قمح لم ينضج، ويصفّون هذا الماء الحائر ويجعلونه في الجرار<sup>(615)</sup>. وكان سكان بلاد الرافدين ينقعون الشعير أو القمح أو خليطاً منهما في الماء مراراً ويطبخون السائل بعد أن يقع إنتاش الحبوب في الشمس، ويتركونه ليختمر. كما كانوا يصنعون نبيذ الشعير من خبز هذا الحبّ الجريش<sup>(616)</sup>. ومن طرق صناعة الجعة في بلاد الرافدين نقع الشعير في الماء وتسخينه فتجفيفه فغربله فنقعه ثانية وتصفيته فتخمير السائل الحائر<sup>(617)</sup>.

---

(610) ابن وحشية. الفلاحة النبطية. I. ص 146.

(611) القزويني. عجائب المخلوقات. ص 26.

(612) انظر رمز الآس في الأحلام : ابن سيرين، تفسير الأحلام. ص 462.

(613) ابن وحشية. الفلاحة النبطية. I. ص 424، in - A. Finet "Le vin, il y a 500 ans", *Initiation à l'Orient Ancien*, p. 122.

M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 229-231.

(614) م. ن. ص 229.

E. Bresciani, "Nourriture et boissons de l'Égypte ancienne" in *Histoire de l'alimentation*, pp. 65-66.

M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 230. (616)

(617) فاروق ناصر الراوي، العلوم والمعارف، في حضارة العراق. II. ص 348.

وكلّ شراب يعمل من الحبوب ويشتدّ إذا نقع فيه أيّ عظم أو قرن يومين أو ثلاثة أو أكثر لينه<sup>(618)</sup>. وقد يرتبط وضع العظم والقرن في النبيذ بمعتقدات شرقية قديمة. يوضع في النبيذ العظم يحرسه زحل، إله الزمان يمنع فسادَه وينشر فيه البقاء والثبات والخلود<sup>(619)</sup> ويوضع القرن في النبيذ فيوضع فيه رمز الشمس وقوى النار تحوّل حبوبه تخمّرها فتجعل فيه الحرارة تتدفّق منها قوى الحياة. ويجعل في النبيذ رمز القمر ورمز الباطنية (cratère) التي تمزج فيها الخمر بالماء لتتدفّق منها في الكؤوس الوعود بالخيرات والخصب والوفرة والقوّة والتجدّد والانبعاث<sup>(620)</sup>.

وبما اشتهرت صناعته الفقاع. وصف ابن الأخوة نوعين منه<sup>(621)</sup>. وقد تعدّدت وصفاته في "كتاب الطبخ" لابن سيار وفي "الوصلة" و"كنز الفوائد"<sup>(622)</sup>. وعمله أن ينقع الشعير في الماء يوما وليلة. يخرج من مائه في اليوم الثاني ويوضع في الفىء ويرشّ عليه الماء كلّما جفّ حتّى يشتبك بعضه ببعض فيجفّف ويطحن ويستعمل هذا الدقيق لصنع

618) انظر رمز القرون في : J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, p. 71-73; *Encyclopédie des symboles*, p. 164.

619) J. de la Rocheterie. *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, pp 204-205.

620) القرن ذو رمز متعدّد الدلالة فهو شمسيّ وقمرى. أنثويّ وذكرى. وهو قوّة دفاعية حامية متقلّبة وقوّة فاعلة مولّدة مخصبة. ومن رموز القرن الكأس والباطنية «La corne par sa forme phallique, possède un caractère masculin mais, du fait de sa viduité, représente également une coupe, Certains cratères antiques étaient formés d'une corne - qui, en tant que contenant, évoque le féminin». J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, p 71.

621) ابن الأخوة معالم الرتبة. ص ص 167 - 168.

622) ابن سيار. كتاب الطبخ. ص ص 298 - 301، ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. ص ص

505 - 506، كنز الفوائد. ص ص 146 - 162.

الشراب<sup>(623)</sup>، فيجعل في خابية ويلقى عليه ماء اشتد غليانه، يكمر حتى لا يخرج بخاره، وتكرر هذه الحركة ثلاثة أيام. يفوّ الفقّاع في اليوم الرابع ويحلّى في اليوم الخامس وكلّما أخذ منه شيء ليشرب زيد ماء بارد بقدر ما أخذ منه<sup>(624)</sup>. وليس هذا الفقّاع الشعيري إلّا ضرباً من ضروب الفقّاع الكثيرة. فمنه نوع يتخذ بالخبز السميد وماء دقيق الخنطة وماء دقيق الشعير<sup>(625)</sup>. ومنه ما يتخذ بخمير عجّين يطبخ حريرة<sup>(626)</sup>. ومنه ما يكون بالأرز وماء الشعير أو اللوز وماء الشعير، ومنه ما يكون بماء العسل ودقيق الجاوش<sup>(627)</sup>. ومنه ما يصنع من ماء الرمان<sup>(628)</sup>. ومن الفقّاع ما يشرب بعد أن يبرد يوماً وليلة ومنه ما يشرب لساعته، ومنه ما يستعمل بعد أن يبيت ليلة، ومنه ما يجعل في جرّة وتسدّ بورق النارنج وتدفن في تبن نصف يوم ومنه ما يجعل في موضع حمام ثلاثة أيام. ومنه ما يخمر ومنه ما لا يخمر<sup>(629)</sup> ولا يسكر إلّا إذا اشتدّ. ويشبه الفقّاع شراباً يونانياً يصنع من الشعير والماء المفوّ<sup>(630)</sup>.

وتعمل الأشربة غير المسكرة من عصير العنب والتفّاح والسفرجل والرمان والإجاص والخوخ والخصرم والتوت والليمون... ومن العصير ما يخلط بالعسل أو السكر أو ماء الجلّاب ويستهلك نينا دون أن يطبخ.

(623) ابن سيار كتاب الطبخ. ص 298.

(624) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص 505.

(625) ابن البيطار، الجامع، II، ص 225.

(626) كنز الفوائد، ص 156.

(627) ابن سيار كتاب الطبخ. ص 299 - 300.

(628) م. ن. ص ص 146 - 162.

(629) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 298 - 301.

(630) يطلق على هذا الشراب kykéon

ومنه ما يطبخ حتى يذهب ثلثاه أو نصفه. وما يطبخ أدنى طبخ. ومن الثمر ما ينقع في ماء النور وماء الفاكهة وماء البقل<sup>(631)</sup>.

وتستمدّ أنواع الشراب قيمتها من الماء. سواء أكان هذا الماء ماءها المعصور أم كان ماء نقعت فيه أو طبخت أو خلطت به ومزجت. ويعبر استعمال الماء في صنع العصير عن حالات من تفاعل الطبيعي والثقافي. فيدلّ عصر الثمر على تحويل الطبيعة إلى الثقافة داخل إطار النبيء. ويشير نقع الثمر والحبّ في الماء وخلط العسل والسكر به إلى حضور الطبيعة المدجّنة مادّة أصلية لازمة. ولا يختمر في الماء الغذاء القابل لأن يعفن أو يختمر في ذاته كالفواكه الرطبة فحسب، بل يختمر فيه العسل. تلك المادّة التي تحفظ الأشياء من العفونة والتخمر. إذ تتحوّل المادّة السكرية الموجودة فيه إلى مادّة كحولية<sup>(632)</sup>. ويصبح الماء، إذا طبخ، مادّة ثقافية صرفة. ولا يكفي طبخ الثمر في الماء لحفظ العصير من العفونة والاختمار، بل العسل أو السكر ومدّة الطبخ وطريقة الخزن عناصر أساسية في صناعة الأشربة. ولا يتغيّر الماء كثيرا عن أصله أوّل ما يخلط فيه الشعير لصناعة الجعة. بل يغيب هذا الأصل شيئا فشيئا عندما يحرّر في الحبوب التي مزجت فيه المبادئ الحيوية المولّدة للاختمار. تلك التي

---

(631) ابن الأخوة، معالم القرية، ص 161 - 163، ابن سيار، كتاب الطبيخ، ص 314 - 317، ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص 507 - 508، كنز القوائد، ص 132 - 138.

(632) انظر صناعة نبيذ العسل في: ابن سيار، كتاب الطبيخ، ص 309.

وانظر ما جاء في وصف Hydromel في

«O. Longo», Le liquide qui ne fermente pas, in *Le ferment divin*, p. 40.

كانت سجينة في النشا<sup>(633)</sup>. ويتواري الماء عندما يختمر الشعير ويولد ولادة جديدة في الشراب المسكر<sup>(634)</sup>.

يحيي العصير صورة النبع الذي تتفجر منه قوى الحياة وتتدفق ويبعث على الحلم بعالم يلتذ فيه المرء بمائل يثلج الصدر ورحيق ينعش النفس وفاكهة ندية تلين في الحلق وثمر شذي يملأ الأنف.

وليست صناعة الشراب دون رمزية، إذ قد تعبر الثقافة عن أشياء بحركات طبيخها، فنقع المشمش في ماء النيلوفر<sup>(635)</sup> وماء الورد وماء لسان الثور<sup>(636)</sup>. وماء الرمان في مصر الإسلامية<sup>(637)</sup> قد يكون حركة رمزية مرتبطة بمعتقدات فرعونية قديمة. أو لم يكن النيلوفر نورا يدل على تحقق ولادة العالم من الرطوبة ؟ أو لم يظهر من المياه الأولية مهد

---

«Au cours du brassage, s'opère la phase fondamentale de dissolution dans l'eau. (633) Cette immersion permet aux enzymes protéolyques de dissoudre les matières azotées de l'orge. En d'autres termes, le brassage libère dans la matière (l'orge) les principes vitaux (les sucres fermentescibles) emprisonnés dans une enveloppe terrestre (l'amidon) qui seront à la base de sa renaissance sous une nouvelle forme non putrescible, régénérée (l'alcool)\*. B. Hell "La force de la bière" in *Le Ferment divin*, p. 113.

(634) م. ن. ص 114.

(635) النيلوفر (Nénuphar)، من جنس البصل وأنواعه كثيرة، وهو من نبات البرك والمياه، فتمتد الأصفر الذهبي تنسبط على المياه القانمة والغدران العميقة على أذرع طوال وفي وسطها ساق كقصة البردي وفي طرفها زهرة صفراء ذهبية متينة الورق كأنها كأس تشبه نصف تفاحة قطعت عرصا وفي داخلها برز أصفر برّاق كبزر القرطم، له رائحة ذكية يفتح بالثّهار وينتقل بالليل، الغساني. حديقة الأزهار، ص 182.

(636) لسان الثور (Bourrache)، من جنس الألسن ومن نوع الجنبنة يعلو من الأرض نحو الذراعين أو الذراع، يشبه ورقه ورق الخس، عليه خشونة وحروشة، له زهر أبيض وله برز أبيض في قدر رحيب الكرسيّة، وله أصل كأصل الجزرة، فيه لزوجة، ينبت بالجنات وقرب المياه والأماكن الرطبة، م. ن. ص 158.

(637) كنز الفوائد، ص ص 162 - 165.

الشمس المشرقة، يتفتّح عندما تشرق أول النهار وينغلق آخره عندما تغيب ؟ <sup>(638)</sup> أفلا يذكر المشمش النقيع بقرص الشمس يغيب في الماء فيعود إلى أصله ؟ <sup>(639)</sup>، هل يكون شراب المشمش النقيع شراب الاحتفاء بالنيل الذي كان القدماء يقدمون له الهدايا حاملين أطباق الفاكهة وجرار الماء وباقات النيلوفر ؟ <sup>(640)</sup> ألا يذكر الرمان يخلط مع النيلوفر بذلك الثمر الذي يغطيه هذا النور في القرايين لتظهر منه حبّات تعد بالتكاثر والخصب والوفرة <sup>(641)</sup> ؟ أولا يكون ماء لسان الثور في النقيع هو ماء بقلّة تدلّ على الجنان وقرب المياه حيث تنبت فترمز إلى خصب الأرض وحرارة الحياة ورطوبتها وتشير إلى الفرح ؟ <sup>(642)</sup>

### 3 - 3 - الطبخ

تحوّل النار الأغذية، ويُختار لإضرارها من الحطب اليابس مالا يكون له دخان كثير يبخّر القدر ولهيب قوي يحرق الأغذية، فيفسد طعم الأكل وتنق رائحته <sup>(643)</sup>. فأوفق النار للطبخ الهادئة اللينة المستوية التي تفعل فعلها في الأغذية ببطء، حتّى تنضج دون أن تجفّ رطوبتها ويدخل طعمها زهومة وفساد ريح <sup>(644)</sup>، وأطيب طبخ طبخ الفحم <sup>(645)</sup>. ولا يعني

638. J. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 662.

639. انظر ما جاء في النيلوفر وعلاقته بقرص الشمس الذي كان سجن فيه قبل أن يظهر منه

في Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen-Âge*, p. 258.

640. انظر ما جاء في الطقوس الاحتفالية المصرية القديمة، في م. ن. ص 268.

641. م. ن. ص 280.

642. هذه نبتة حارّة رطبة تفرح القلب، الغساني، حديقة الأزهار، ص 158.

643. ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 8، البغدادي، كتاب الطبخ، ص 11.

644. عيسى بن يحيى، كتاب المانة في الطب، ص 156 - 158.

645. ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 8.

تفضيل النار الهادئة أنّ كلّ الطبخ يكون بها، فمن الألوان ما يقتضي النار الحارّة كالصلايق<sup>(646)</sup>. وبعض ما يطبخ في الأفران، ومن الألوان ما يطلب النار المعتدلة.

وأحسن مستوقد ما كان مستطيلاً منحرفاً، ذا منافس يخرج منها الدخان وتدخل منها الريح، وأجوده ما كان في نصف قامة الإنسان<sup>(647)</sup>. ولا تكمل صناعة الطبخ دون معرفة تصريف الآلات والأواني. وأحسن طبخ هو طبخ أواني الذهب والفضة، لو أمكن وأباحه الشرع<sup>(648)</sup>. وأفضل طهي طهي أواني الفخار والختم والزجاج، على أن يتجنب الطبخ في أواني الفخار أكثر من مرة، وفي أواني الختم أكثر من خمس مرّات<sup>(649)</sup>. ولعلّ ما دفع ابن رزّين إلى هذا القول أنّ الفخار والختم لا يسلمان من الدسومة المؤلدة للزهومة، ولكن هذه النصيحة النظرية الموجهة إلى فئة غنيّة قادرة على أن تلقي بقدر تستعملها مرة واحدة في الزبالة، لا تستجيب لمقتضيات الواقع الذي يقدّم حلولاً عملية لتنظيف أواني الفخار والطين موجهة إلى الخاصة نفسها، وفي أواني الحديد فائدة، فلا أصبر من برامه على النار، ولا أكثر من احتمال مقالبه للوقيد الشديد، ففي برامه تطبخ اللحوم ولا تستحيل فيها، وفي مقلاته يحسن طهي السمك، وأفسد الأواني أواني النحاس، يتغيّر في التّنور وينقلب عن جوهره، ولا يسلم الطعام فيه من احتراق والتصاق. ويجتذب هذا المعدن الزهومة لا ينقى منها حتّى ولو غسل مراراً، ولكن قد تصلح أواني بعض

(646) الصلايق هي بقول تلقى في الماء عندما يغلو، م، ن، الباب الثالث والأربعون.

(647) م، ن.

(648) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 31.

(649) م، ن، ص، ن.



الألوان التي تحتاج إلى ضرب شديد وعقد عنيف كالهرايس<sup>(650)</sup>. ولا تصلح للطبخ القدور العالية والمكسرة والمصدعة والخشنة والمضربة والمشقوقة، فلا تسلم هذه من الزهومة الكريهة<sup>(651)</sup>.

أما تصريف الألوان، فالسفافيد للشواء والبرام للحموم، والقدور الكبار للسكباغ وطبخ الحبوب، والقدور الأوساط للزيرباج والأسفيدباج وما شابهها من الألوان، والصغار للقلايا والطباهجة وسائر الألوان الصغار، والمقللة للسّمك وسائر الحلّوات المقلّوة كالزلابية والاسفنج، وطابق الحديد للوزينج والقطائف. وقد تعمل هذه على الرخام وقد يطبخ اللوزينج والجوزينق والكنافة في المقلّة. وتستعمل قدور الفخّار للجوداب، والطنجير للخبيص، والقدر المشقوبة الأسفل للكسكو، والطاجن للسّمك والطيّر واللحم والعجائن التي تطبخ في الأفران. ويكون للطبخ مغرفة حديد لإخراج الخبيص من الطنجير وشوكة حديد لإخراج الزلابية، ومصفاة حديد ومصفاة خشب لقلع الرغوة، وقصبة لتحريك العسل والسكر، إلخ<sup>(652)</sup>.

ولا يكفي تجهيز المطبخ بالألات والأواني، ولا معرفة ما يوافق منها هذا اللون أو ذاك، بل يجب معرفة الطبخ فيها، كأن تمسح المقلّة التي يعمل فيها الجوزينق واللوزينق والكنافة بالشمع حتّى لا يلتصق العجين فيها، أو تحمى على النار، ويربط ملح مسحوق في خرقة نقيّة وتغمس في

(650) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص 11، م، ن، ص، ن.

(651) ابن سيارو كتاب الطبخ، ص 8.

(652) انظر القائمة التي ضبطها ابن سيار في كتاب الطبخ، ص 11 - 12، وانظر ما استعمل من آنية في كتب الطبخ.

زيت وتحكّ بها المقلّاة مرارا،<sup>(653)</sup> أو كأن توضع القدر المعدّة للكسكو وهي المثقبة الأسفل على القدر الكبيرة برفق، ويلصق ما بينهما بطرف من عجّين حتّى لا يخرج البخار،<sup>(654)</sup>.

وتصلح هذه الأواني والآلات للشّيّ والسلق والقلّي. ويعتبر الشواء من بسائط الأطعمة،<sup>(655)</sup> ورغم بساطته فقد وصفت كتب الطبخ منه ألوانا<sup>(656)</sup> وذكرت كتب الأدب الأعناق تنهافت إلى ما تقاطر عرقه وطاب ودكه<sup>(657)</sup>. فالشواء هو أوّل تحوّل للحم النيء الرديء الذي يدلّ على الهمّ والبغي والخصام<sup>(658)</sup>. فيقترون بالغضب والتوحش والموت. ولما كانت منزلة النيء في المتخيّل تلك، دلّ إنضاج اللحم شيّا على المنّ والبشارة والأمان والنجاة من الهلاك والكسب والألفة والسرور<sup>(659)</sup>، ورمز إلى طعام الإنسان الذي يشوي اللحم عندما ينال صيدا فينال غنيمة يعود بها إلى ذويه يوقدون لها نارا ويلتفّون حولها، أو حين تكثر القطعان فيذبح منها شاة سميّة يتصاعد ريح شوانها فينشر في الأرجاء شذى الخصب وطيب العيش.

بقي الشواء طعاما مطلوباً يذكر الإنسان بطبخ الفطرة ويجدد انفعالا يبلغ الذروة عندما تصل الأنف رائحة تعتبر أكثر الروائح حسيّة

---

(653) ابن رزّين. فضالة الخوان. ص 68 - 70.

(654) م. ن. ص 87.

(655) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص 28.

(656) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص 224 - 241.

(657) انظر مثلاً، التوحيد. الرسالة البغدادية. ص 159، الهمذاني. المقامات (المقامة البغدادية) ص 60.

(658) ابن سيرين، تفسير الأحلام. ص 191.

(659) م. ن. ص 190 - 191. 193.

وأكثرها إثارة للريبة في الأكل. وترى العين الودك يتقاطر باعثا صورة تحوّل المادّة وتغيّر الدم بلهيب النار. ولنن بقي الحنين إلى الشواء في حضارة رقيقة فإنّ الفنّ لوّن هذا الشواء ألوانا وأدخل عليه من التغيير ما يعبر عن رغبة ملحّة في بناء هويّة تختلف عن هويّة الكائن اللحم المتوحش. وكلّما كان تحويل اللحم أعقد وشيّه أبعد عن الشّيّ البسيط الأوّل. خفت قلق المتحضّر وغابت صورة غذاء منفرّ له صلة بالغريزة والدم والنفس الحيّة والموت والتعفن. واطمأنت النفس إلى أجذب الاغذية وأشوقها إليها<sup>(660)</sup>.

حافظ الطباخون على الشّيّ طبخا محدّبا، فاستعملوا السفافيد والأفران يصل لهيب النار فيها للحوم. وعقدوا الشّيّ فجعلوا الدجاج في السفود ووضعوه في القدر مدقوقا لا يلمس جوانبها ولا قعرها. وغطّوا الدجاج بغطاء مثقوب، ووصلوا الغطاء بالعجين. وأدخلوا القدر في الفرن<sup>(661)</sup>. جعلوا السفود في القدر، والقدر في الفرن. فكان المشويّ قديرا بلا ماء، والقدير مطجّنا بلا زيت. كانت القدر وسيطا جديدا في الشّيّ يعبر حضورها عن الثقافة تحوّل الطبيعة وتحافظ في الآن نفسه عليها. ويلاحظ المرء أنّ المشويّ لا يعني في كتب الطبخ ذلك الطعام الذي يجعل على الجمر ويدار سفوده على الفحم فحسب، بل اتّسع المشويّ ليشمل ألوانا أخرى. فالدجاجة التي تطلى بمرقة من زيت ومرّي وخلّ وتوضع في قدر ويصبّ عليها من تلك المرقّة وتطبخ في فرن<sup>(662)</sup>.

C. Fischer, *L'Homnivore*, p. 117, 119, 127 - 128. (660)

(661) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص 29.

(662) م. ن. ص 30 وانظر الحروف المشويّ ص 31.

يسلق أسفلها سلقاً سريعاً، إذ يتبخّر الخلّ المختلط برطوبة منفصلة عنها. فينقلني هذا الأسفل ويحمرّ الأعلى والجوانب فتكون مصلية (Rôtie).

وقد يشوى اللحم ويلقى في قدر مطيبة بالتوابل والزيت والبصل والحمص أو الصنوبر واللوز ويلقى فيها الشواء، ويحمرّ بالكزبر الأخضر وينثر عليه الفلفل والقرفة<sup>(663)</sup>. فيبقي الفنّ الشواء الأول ويخرجه في القدر طعاماً رقيقاً، وتعبّر حركات الطاهي عن تطوّر الطبخ. وتقصّ تاريخه الثقافيّ.

وقد يسبق الشّيء بسلق كأن تسلق الدجاجة في الماء والتوابل فتخرج وتمرغ في مرقّتها وتحكم في السفود وتشوى شيّ الجمر<sup>(664)</sup>. فلا يعبر الفنّ بهذه المراحل. عن تطوّر الطبخ الثقافيّ الذي يعدّ انتقالاً من المشويّ إلى المسلوق بل يحتفي بقاعدة المسلوق يكون حركة أولى تعبّر عن ماهية الإنسان العاقل صانع القدر ويتوسّل الفنّ ليحاكي طريقة الطبخ الأولى فيطبخ بها المطبوخ لا النيء. وقبل أن يجعل الدجاجة في السفود يطليها بالرق فيحملها إلى النار بعلامة القدر والصناعة فيخرج المسلوق مشويّاً ويكون للشواء طعم جديد ورائحة مختلفة عن الشواء الأول.

تنوع الشواء أنواعاً وتلونّ ألواناً وكان لتداخل الحضارات أثر في تلوينه. فإلى جانب شيّ الجمر والتنوّر البسيطين المعروفين في الشرق

(663) كتاب الطبخ في المغرب والاندلس. ص 136.

(664) م. ن. ص 29.

القديم وحوض المتوسط دخل الدكبريان<sup>(665)</sup> والكردناج<sup>(666)</sup> الفارسيان المطبخ العراقيّ وسمحا بأن يكون شيء القدر وتغويه الطيور في السفايف وطليها بالصباغ والعجين وهي تشوي شيّا فيه صناعة وتأنق.

وأكثر طرق الطبخ تواترا المسلوق وهو في مدونة الطبخ أنواع والوان. والمسلوق هو كلّ طعام قدير غلا سائله ماء كان أو خلاّ أو عصيرا أو لبنا مفردا أو مخلوطا بدسم. وقد سمح هذا الأصل القديم في الطبخ بتلوين لا يحصى إذ يكفي تغيير اللحم أو البقل أو التابل أو الفوه أو السائل أو إضافة عنصر أو حذفه أو تغيير نوع القدر أو حمو نارها أوليتها أو تبديل مراحل وضع الأغذية فيها حتّى يكون للمرء طعام مختلف ريحه أو طعمه أو لونه أو خشورته. وليس التفتن في الطبخ السلق ناجما عن تلوين هذا الأصل في ذاته بقبول القدر والسائل لشتيّ المطيبات والأغذية فحسب بل يكون المسلوق أحيانا مرحلة من مراحل الطبخ بسيطة تعدّ الأغذية لطبخ قعير أعقد أو لشيّ أو قلّي أو لتطبيب بالصلصات والصباغات. وقد سمح السلق بتطوير الشّيّ والقلّي إذ أضيف السائل (ماء أو خلّ أو عصير) إلى الزيت النّيء في الآنية الروحاء وإلى المقلّي في القدر. فقد توضع اللحوم والطيور والأسماك في الطاجن. وتدلّ الكلمة في أصل معناها اللغويّ على المقلّي وه الطابق الذي يلقي عليه

---

(665) الدكبريان، هذا الاسم بالفارسيّة وتفسيره بالعربيّة شوي القدر، ابن سيّار، كتاب الطبخ.

(666) جاء في دوزي أنّ الكردناج هو شواء مكبوب على الجمر أو الطابق بعد جعله في مياه

وورد في "لغاط الحياة الاجتماعية في أدب الجاحظ" لرشيد عبد الحميد أحمد اللقاني أنّ الكردناج تدلّ في الفارسيّة على السّفود أو الطعام المعمول (كرد) في السّفود (ناج) وقد ذكرت الباحثة شتيّ استعمال الكلمة في التراث وبيّنت بالاستناد على نصّ من رسالة الغفران أنّ الكلمة تطلق على طريقة مخصوصة في شيّ الطيور. ص 75 - 97.

اللحم<sup>(667)</sup>. وقد ورد استعمال فعل طجّن في مدوّنة الطبخ بمعنى قلى<sup>(668)</sup> وأطلق المطجّن على الطعام الذي يطبخ في أصل سائل يتكوّن من زيت وخلّ أو ماء ثمر ومرّي وقد يضاف الماء وغالبا ما لا يفوق مقداره مقدار الزيت فتطبخ المطجّنات في قدر أو طاجن يحمل على النار ويوجّه إلى الفرن فيكون أوّل الطبخ سلقا سريعا إلى أن ينشف المرق وينقلي اللحم أو الطير أو السمك<sup>(669)</sup>. وكما يقلّى الطعام في زيت القدر أو الطاجن في آخر مرحلة من الطبخ يكون القلي مرحلة أولى يسقى بعدها الغذاء المقليّ بالخلّ أو يرشّ بالماء ويطيّب بالخلّ فيكون طبيخا بين المقليّ والمسلوق<sup>(670)</sup>. سمح الطاجن بصلي اللحوم والطيور والأسماك كاملة ومقطوعة فكان طبيخه بين المشويّ والمسلوق حينما والمسلوق والمقليّ حينما آخر فكان منه المصليّ وكان منه المطجّن.

وإذا تجاوزنا التفنّن الناتج عن تداخل طرق الطبخ بحثا عن أيّ الطرق الثلاثة (الشيّ والسلق والقلي) سمحت للطبخ في مدوّنتنا بالصناعة. لرأينا أنّ الشيّ طبيخ رتيب تكون الحركة فيه وضعاً للغذاء في الفرن أو على الجمر وإخراجا وقلبا. ووجدنا القلي طبيخا عنيفا يقوم على حركتي رمي الغذاء في المقلاة وإخراج له وقد يتخلّل ذلك قلب أو تحريك سريع. أمّا القدر فتسمح للفنّ بأن يكون تأوّنا في طبخ الأطعمة (l'art de mijoter les plats).

667، ابن منظور. لسان العرب. مادة طجن.

668 البخادي. كتاب الطبخ. ص 51.

669 انظر طبخ المطجّنات والطبايعات والأسماك في ابن رزيق. فضالة الخوان. ص ص 197 -

209 - ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص ص 74 - 77، كتاب الطبخ في المغرب والاندلس.

ص ص 132 - 134.

670 انظر مثلا صنعة الغلایا في ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص ص 210 - 215.

ولقد جاء في وصف صناعة السكباچ أن كسرى أنوشروان «امتحن جماعة من الطهاة وقال لطبخ كل رجل منكم أجل ما يحسنه من الطبخ وفرقهم في أماكن مختلفة فكلهم طبخ سكباچا وكان كسرى يسميها «ملكة الطعام» وينفق عليها ألف درهم في كل يوم»<sup>(678)</sup>. ولئن كان هذا النصّ كغيره من الأخبار التي جاءت في كسرى تمثلا عباسيًا للفرس فإنّ فيه تعبيراً عن ذوق العباسيين وتمثلهم لأطيب طهي وأرقه. وهذا الطهي يقوم على العناصر التالية :

- استعمال القدر وطبخ الأغذية على الفحم طبخاً طويلاً المدى يدلّ على أنّ النار ليّنة هادئة لا تبعث صورة اللهب والحريق بل صورة دفء ونور لا ينقطعان.

- غمر الأغذية بالسائل (الخلّ) مراراً حتّى تسلق أتمّ سلق وفي تكرار هذه الحركة احتفاء بالسائل (المحتوى) الذي يلتبس بالقدر (الحاوي) فلا ينقطع منها يجدّها ويدلّ على غذائها الدائم الذي لا ينفد وإلى الوفرة<sup>(679)</sup>.

(678) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص 132. وهذه صفة السكباچ. يجعل لحم البقر [...] في قدر وتصبّ عليه من الخلّ العذب غمره ويجعل على الفحم حتّى يغلي لحم البقر ثلاث غليات ويقارب نضجه ثمّ أخرج لحم البقر من تلك القدر وجعل فوقه لحم الغنم بعد تقطيعه وتنظيفه ثمّ جعل فوق ذلك من الخلّ الصرف ما يغمره وزيادة أربع أصابع ثمّ يغلي غليات وتنظف الدجاجة وتفصل وتطرح في القدر ثمّ جعل في ذلك جرجير ضريّ ومثله كرفس ومثله كزبرة [...] وسذاب ومن ورق الأترج الغضّ الطريّ [...] ثمّ يغلي حتّى يقارب ما في القدر النضج فإذا ذبل جميع ما فيها من البقول أخرج ثمّ جعل فوق ذلك الفراخ بعد تنظيفها صحاحاً وتغلي غلية ثمّ جعل فيها [...] كزبرة يابسة مدقوقة مشدودة في خرقه شدّاً واسعاً [...] وثوم مشكوك في خلال وتترك ذلك على الجمر حتّى ينضج كلّ ما فيها ثمّ يؤخذ من غسل النحل ومن السكر بعدد ربع الخلّ أو أزيد إن كان الخلّ حادّ الطعم ومن الزعفران [...] ومن الكاشم [...] ثمّ ينزل عن النار بعد أن يهدأ.

(679) انظر رمز القدر في A. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p.

- وضع الأغذية في القدر وضعا متتاليا حسب غلظتها ورقتها وطول طبخها وسرعته وتطبيب القدر بين الفينة والفينة فلا يكون الطبخ خاليا من القواعد التي تستند إلى معرفة تجريبية وتفكير.

تكاد تكون حركة يد الطباخ في صنعته للسكباغ عودا على بدء محكوما بوضع الأغذية وإخراجها فيبدأ الطبخ بالقدر وينتهي بها، ويكون إعداد الأغذية تنظيفا وقطعا ودقا مرحلة لا سابقة للطهي بل أثناءه. فتختزل قدر السكباغ الطبخ. لا تستمد السكباغ إذن منزلتها من العناصر المفردة التي تكونها، فهذه عناصر تتواتر في أغذية كثيرة وتجتمع، بل تدلّ أحوال السكباغ في رقتها على إحكام صنعته إحكاما سمح به الطبخ القعير السليق تنضج فيه الأغذية بلين وتنحلّ قواها وروانها وطعومها وتتداخل في السائل الجامع لها، فترمز السكباغ إلى طعام القدر كلّه. أو ليست كنيها، أمّ القدور، ؟ <sup>(680)</sup>

لم يتواتر ذكر طعام في التراث العباسي تواتر السكباغ ولم يوصف طعام بنعوت وصفها، فكانت، خلية، ومخللة، وصفصافا، وشمقمقة، وأم القرى، ومخّ الأطعمة، <sup>(681)</sup>. تطبخها العامة وتتفنّن فيها الخاصة فتؤكل حارة وتؤكل باردة <sup>(682)</sup> وتلون ألوانا، حتى أنّ بخيل الجاحظ كان إذا اشترى يوم الجمعة لحما وبصلا وباذنجانا أو قرعا أو جزرا، طبخه كلّه سكباجا، <sup>(683)</sup>. وأنّ بعض البخلاء، ممن اجتمع في شراء اللحم ينعمون بطبخه

(680) الراغب الاصفهاني، محاضرات الأدباء، ا، ص 628.

(681) م. ن. ص 610.

(682) م. ن. ص ٠ ن.

(683) الجاحظ البخلاء، ص ص 121 - 122.



سكباجا يرسلونه بالخيوط في خلّ القدر والتوابل ويقتسمون مرقه ويبقى دسمه في الحبال فتبقى فيها علامة السلق والقدر<sup>(684)</sup>.

وكانت السكباجة في الأحلام كما كانت في الأدب ألوانا يدلّ ما طبخ بلحم غنم منها «إذا تمّت أبازيرها [...] على طيب النفس وتمام العزّ والجاه عند سادات الناس.. وما كان من لحم بقر، على حياة طيّبة ونيل مراد»<sup>(685)</sup>، وما كان من العصافير «على ملك وقوّة وصفاء عيش وصحّة.. وما طبخ من الطيور على تجارة أوولاية على قوم أغنياء مذكورين على قدر كثرة الدسم وقلّته»<sup>(686)</sup>. وعلى اختلاف دلالة ألوان السكباج في الأحلام فهي ترمز إلى طيب العيش وسعته وتقترن بالأثرياء والسادة والملوك.

وما يميّز السكباج أنّ الخلّ الذي يكون في أطعمة قديمة كثيرة مطبّيا كالزيت للقدر، هو في هذا الطعام عنصر كالماء في غيره. محقق للغليان، جامع للأغذية، مولّد للطبخ. وقد رأينا أنّ تسمية السكباج وليدة الخلّ. ولو قارّنا بين هذا السائل والماء وجدنا الخلّ سائلا ثقافيا هو في أغلب الأحيان من الخمر، هذا الشراب المطبوخ بالغليان (الاختمار)، بيد أنّ الماء يكون ثقافيا عندما يطبخ. فيكون الطبخ القدير مطلقا هو طبخ النبيء في النبيء، ويكون طبخ السكباج هو طبخ النبيء في المطبوخ. يطبخ فيدلّ دلالة مكثّفة على تطوّر الثقافة وعمق التحضر.

ولا يبدو الفرق بين الثريد البسيط المصنوع من ماء ودسم ولحم وبقل والسكباج المصنوعة من خلّ ودسم ولحم وبقل إلّا في اختلاف

(684) م. ن. ص 288.

(685) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 194. م. ن. ص. ن.

(686) م. ن. ص. ن.

السائل وطريقة طبخ اللحوم والبقول فيه. ولا نستغرب أن تصبح السكباچ في الخطاب الأدبيّ العباسيّ ملكة الطعام التي كانت، أوّل سكباچ اتّخذت لكسرى انوشروان. وكان السبب في اتّخاذها قلّة شهوته للطعام. فاتّخذ له طبّاخه هذه السكباچ فمكث حيناً لا يأكل غيرها ولا يدع أحدا يأكلها ثمّ أذن في ذلك للكتّاب، فلم يكن أحد سوى أهل بيت المملّكة والكتّاب يأكلونها. إلى أن زال الملك عن فارس.<sup>(687)</sup>

كان الثريد طعام سادة قريش وأشرفها وكانت السكباچ طعام ملوك فارس. دلّ الأوّل على اكتشاف العرب للحضارة وتحوّلهم وخروجهم إلى العالم ودخول العالم إليهم (التجارة)، ودلّت الثانية على التفنّن في الترف وإحكام الصنائع، واتّساع الأحوال والحضارة،<sup>(688)</sup> التي زالت عن فارس وانتقلت إلى العرب. فتغنّى العرب بشريدهم ومدح الفرس سكباچهم وفضّلوها على سائر الألوان. فاقترن الثريد بكرم العرب وجودهم وتوحّد عصبيتهم. ودلّت السكباچ على تمايز فئات الفرس واستبداد ملوكهم وبخلهم. جاء الطعام القدير في الخطاب الأدبيّ وحدة دلالية تعبّر عن الهوية والمغايرة. أو ليست القدر بطناً، والبطن جامع لأبناء عصبه واحدة ؟ ويستمدّ الطعام القدير من الماء ذي الرمز الحميم دلالة تتصل بالإدماج والهضم. فالسائل يبعث صورة الابتلاع والانتعاش ولين الطعام ورخاوته وسرعة انحداره وجودة تحويله وحسن هضمه. فيغيّر جوهر

(687) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص 132.

(688) ابن خلدون. المقدمة. ص 172.

المغذي تغييرا لطيفا ويشعره بالاطمئنان<sup>(689)</sup>. وإذا اقترن الشريد والسكباج بالتحول الحضاريّ فلأنهما استمداً هذه الدلالة من القدر وغلانها. فليس أعمق من الغليان ولا أقدر على تحويل الأغذية منه في القدر.

ويجدر أن نشير إلى أنّ أطيب ثريد، أضحي في الحضارة الإسلامية، ما ثرد من مرق السكباج<sup>(690)</sup>. ولا يفوق في التراث سكباج سكباج بدعة الذي طبخ للأمين. وكانت هذه، أحذق الناس بالطبيخ وأبصرهم<sup>(691)</sup>. وقد كانت هذه السكباج ثريداً من أكثر الثراند تأنقا في الصنعة<sup>(692)</sup>. كما كان سكباج المسك التي طبخت للرشيد ثريداً<sup>(693)</sup>. أو ليس تداخل العناصر دليلاً على التثاقف؟ أو ليست الوحدات الغذائية العربية - البيزنطية (الشريد) والفارسية (السكباج) هي تلك العناصر الأصلية الأولى التي كوّنّت حضارة الإسلام؟

ولئن لم تكن للسكباج في تراث الشام ومصر والمغرب نفس القيمة الأدبية التي كانت له في العراق العباسيّ فلا يعني ذلك أنّ حوض البحر المتوسط لم يحتف بالمسلوق نفس الاحتفاء ولم يتغنّ فيه تغنّنا، فيكفي الناظر لأوراق الثراند والكسكسو وسائر اللحوم والطيور القديرة

---

(689) انظر ما جاء من تحليل لدلالة الإناء على المعدة وعلاقة المحتوي بالمحتوي وصلة السائل بالإدمج والهضم في: G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 292-293.

وانظر بعض ما جاء في ابن منظور، لسان العرب. مادة هضم. دلالة هذا الجذر على اللين واللفظ والرخاوة والاطمئنان وعلاقة فعل الهضم بالسائل الذي يؤدّه.

(690) كنز الفوائد، ص 8.

(691) ابن سيار، كتاب الطبيخ ص 133. سنورد صفحة هذا السكباج فيما اخترناه من نصوص.

(692) م. ن. ص ص 135 - 136.

(693) م. ن. ص 136.

وكيف تلسون في المغرب والأندلس حتى يندمش لإحكام صنعتها والتأق في طهيها<sup>(694)</sup>. وتكفي العودة إلى كتاب الوصلة، حتى نرى بلوغ الغاية في صناعة المسلوق، فيسلق الدجاج ويطجن ويلقى من جديد في ماء الرمان المطبوخ بقلب اللوز والسكر ويغلى فيه<sup>(695)</sup>.

ويكون القلي مرحلة من مراحل الطبخ كما رأينا ويكون مرحلة وحيدة. ولئن قلت في مدونة الطبخ كل الأغذية فإن أكثر ما يؤكل مقلوا السمك<sup>(696)</sup> حتى أن هذا النوع كان يباع في الأسواق للناس<sup>(697)</sup>. وتقلي العجائن رغفا وقطائف وأقراصا وزلاية ومقروضا وفطائر مختلفة وسبوسكا...<sup>(698)</sup> وكانت الحلويات المقلوة تباع في الأسواق خاصة الزلاية والقطائف ولقم القاضي والاسفنج والمجبنات<sup>(699)</sup>.

وأكثر ما استعمل للقلي في نصوص الطبخ المشرقية الشيرج وسلاء الإلية والزبد أو السمن. وأميل الحلويات المقلوة إلى العباسيين الزلاية تقلى

---

(694) انظر مثلا ما جاء في فضالة الخوان في الفصلين الثاني والخامس من القسم الأول وما ورد في القسمين الثاني والثالث.

(695) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص 533 - 534.

(696) انظر مثلا ابن رزق، فضالة الخوان، الفصل الخامس من القسم الرابع، كنز الفوائد، الباب التاسع.

(697) ابن الأخوة، معالم الرتبة، ص 155 - 156، السقطي، في آداب الحسبة، ص 37، الشيزري، نهاية الرتبة، ص 35.

(698) ابن رزق، فضالة الخوان، ص 66 - 68، 74، 80، ابن سيار كتاب الطبخ، ص 534 - 269، 267، كنز الفوائد، ص 104، 106، 108 - 109، 125.

(699) ابن الأخوة، معالم الرتبة، ص 157 - 159، السقطي، في آداب الحسبة، ص 36، الشيزري، نهاية الرتبة، ص 25، 41، المالكي، رياض النفوس، II، ص 237، 343، 434.

في السمن الطريّ على نار وقودها كثير<sup>(700)</sup>. ولعلّ الطبخ الهنديّ أثر في عادات سكّان العراق فقد كان أهل الهند أحفل الناس بقلّي العجائن المصنوعة من دقيق الأرز أو القمح الساذجة والمعشوّ. وأقراص البقول في الزبد المصفّى أو الشيرج. فالسنبوسك الذي لَوّن في بغداد ألوانا وزين الأطباق تزيينا وانتشر في مصر والشام والأندلس انتشارا هو السموسي (Samosé) الذي كان في الهند طعاما يوميا واحتفاليا<sup>(701)</sup>.

ولقد فاق عدد وصفات الحلويات المقلّوة في كتب الطبخ المتوسطيّة (الأتوبيّة والملوكيّة والموحديّة والمرينيّة) الوصفات العراقيّة. وقد يفسّر كثرة إنتاج الشام ومصر وإفريقية والأندلس لزيتي الزيتون والسمسم وعادات قديمة بقيت ثابتة في حوض المتوسط قلّي العجائن والأخباز والأسماك<sup>(702)</sup>. ولا شك أنّ وفرة الأسماك في هذا الحوض وأنهار هذه البلاد تضافرت مع كثرة الزيت للتأثير في الطبخ والنوق<sup>(703)</sup>. فأكثر ما يستعمل الناس (في الأندلس) الحوت، وقد قلّي في المقلّي بالزيت [...] وربّما وضع الناس فيه بعد ذلك الخلّ بالثوم<sup>(704)</sup>.

يطيّب الزيت ما يقلّي فيه ويكسبه دسومة مطلوبة. يلذّذ البقول الطرية والأسماك اللزجة واللحوم والطيور النديّة، فييبسها ويجعلها في

(700) ابن سيّار. كتاب الطبخ، ص ص 267 - 269.

(701) انظر ما جاء من وصف في مقلّيات الهند

«N. Balbir de tigny, "Mets et fêtes hindoues dans le Nord de l'Inde» in *Asie, Savouer, Goûter*, pp. 34-35; F. Blanchon «Savouer, Goûter en Asie Orientale» *ibid*, p. 12; C. Botto, «L'alimentation dans le bouddhisme», *ibid*, pp. 54-55.

(702) انظر Apicius, *L'art culinaire*, livres, VII, Recette 298, X, Recette 434.

(703) تشير جلّ كتب المسالك والممالك إلى ثراء أنهار مصر والمغرب والأندلس وبحار هذه البلاد بالأسماك.

(704) ابن زهر. كتاب الأغذية، ص 99.

هيئة تدلّ على البقاء والصمود أمام التعفن والفساد، ويظهر ألوانها ويجعل فيها بريقاً جذاباً. يسمح الزيت للبنادق وأقراص اللحم والسمك بأن تتحقّق، وللبيض بأن يكون نرجساً تسطع صفوته ويتألق بياضه، ويغيّر الزيت هيئة العجائن المختمرة تنتفخ فيه فتشير إلى الوفرة وتتحدّد فيه أشكالها وتمّ، فتدلّ على الكمال وتحمّر حمرة مخلوطة بصفرة فتكون في لون الذهب ولون الشمس.

يعبر القلي عن الثقافة أتمّ تعبير، فالزيت عصير شجرة تنتظم حول زراعتها وقطاف ثمرها وإنتاج زيتها حياة الناس. تقلى الأغذية في زيت الشجرة صرفاً فتقلى في كنز ثمين وتغمس في لهيب الزيت، بل نار الشجرة ونور الثمر. فتخرج من المقلاة كالمصابيح تحمل نور الزيت وتحتفل بالنار<sup>(705)</sup>. فصورة قلي المجبنات والاسفنج والمقروض والأقراص والأسماك تبعث أهل الأندلس على الحلم بزيتونة يجتمع حولها الناس يتهافتون إلى ثمرها يخضرّ عندما يرتفع النهار، وإذا انتصف لاح على زيتونها بياض. وإذا كان العصر بدت عليه حمرة، فيتخاطفونها قبل أن يسود مقدسين ما ينور ويعقد ويعطيب في يوم واحد<sup>(706)</sup> طالين مادة أمومية مشرقة<sup>(707)</sup>.

تلك هي أهمّ طرق الطهي في مدونة الطبخ. ولم يجنح الطباخون إلى الفصل بينها، فكما طبخوا الطعام مشوياً ومسلوقاً ومقلياً جعلوه مصلياً ومطحّناً واستعملوا المسلوق أصلاً لطبخ البخار. ومالوا إلى تعقيد الطبخ فجعلوا الطريقة الواحدة مرحلة سابقة للأخرى، ولوّنوا الغذاء

G. Bachelard; *La flamme d'une chandelle*, pp. 28, 77, 78. (705)

(706) الزهري. كتاب الجغرافية. ص 210.

R. Barthes, *L'empire des signes*, p. 35. (707)

الواحد فصنعوا من نفس العجين في الوقت نفسه خبزة في الفرن وأقراصا مقلية<sup>(708)</sup>، ووضعوا على الغذاء علامات الطبخ فمشوا رأس السمكة وطبخوا وسطها وقلوا ذنبها دون أن يقطعوها<sup>(709)</sup>. فكانت حروفاً تقصّ تاريخ الغذاء الثقافي. واحتفى الطباخون بالأواني فجعلوا السفود في القدر وطبخوا العجائن في الطاجن وجعلوها على المقلدة دون زيت وأرادوا القدر في الفرن وكسروها ليخرج عجينها المطبوخ كـرأس إنسان<sup>(710)</sup>.

ولا يميل الناس إلى الطبخ بالليل ولا في السحر، ولا في الديار الخالية والمواقع الغابية<sup>(711)</sup>، ويحسن إشعال المطبخ بالمصابيح حتى لا يخفى شيء<sup>(712)</sup>، فأطيب الطعام ما وقع عليه الحسّ ورائه العين ووثقت به النفس واطمأنت إليه وعملت حقيقته في صنعته<sup>(713)</sup>، إذ ليس فعل الطبخ فعلاً تلقائياً خالياً من التفكير في خطر النجاسة وشرّ الأوراح التي تتحرّر في الظلام وتنتشر في الخلاء وفي الخوف من حقد الإنسان الذي يدسّ السم في القدور والأطباق والكؤوس وفي الرهبة من يد الساحر الذي يضرّ الأجساد والأنفس. أو لم تكن القدر إناء الساحر البدائي ؟

(708) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 67 - 68.

(709) ابن سيّار، كتاب الطبخ ص 80.

(710) انظر صناعة رأس ميمون في ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 77. 78.

(711) السقّطي، في آداب الحسبة، ص 35.

(712) م. ن. ص. م.

(713) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 79.

في الصحاف والغضائر<sup>(715)</sup> والجامات<sup>(716)</sup> والسكراريج<sup>(717)</sup> والصحون والاطباق تغرف الأطعمة وتفرغ وتقلب وتبسط وتصف. يختار الطبّاخرون أجمل الألوان فيختارون سكاريج صينية ولازوردية وخمرية وصفرا وحمرا<sup>(718)</sup> وأخرى بلورها صخريّ أو زجاجها أحمر

(714) لا نعني بالتقديم وضع الطعام على الخوان وتزيين المائدة وترتيب الألوان فذلك يندرج في آداب الأكل. إنما يقتصر التقديم على شكل الطعام في الإناء وزينته.

(715) الغضارة : الصحن أو القطعة المتخذة من الطين الأحمر الحمرّ ومنه يصنع الخزف الذي يقال له الغضار. ابن منظور. لسان العرب. مادة غضر : الزبيدي. تاج العروس. مادة غضر.

(716) الجام : جاء في لسان العرب أنّ الجام هو إناء من فضة دون تحديد نوعه. وورد أنّه الفاتور من اللجين. مادة جوم. وقيل إنّ الفاتور الطست أو الخوان والجام والجفة من فضة أو ذهب. م. ن. مادة فثر. وذكر أدبي شير أنّ الفاتور الطست أو الطستخان أو الخوان من رخام أو فضة أو ذهب [...] تعريب بشر. وهو كلّ ما صلب من ذهب وفضة ونحاس. والظاهر أنّ الكلمة أرامية الأصل كما تدلّ على ذلك الصيغة نفسها ومعناها المائدة والطبق. كتاب الألفاظ الفارسية المعربة، ص 117. ولئن ذكر أنّ الجام يكون من فضة فإنّ نصوص الطيخ وصفت جامات من زجاج. ابن سيّار. كتاب الطيخ. ص 247.

(717) السكرجة والأسكرجة، إناء صغير يؤكل فيه الشيء القليل من الأدم وهي فارسية. وأكثر ما يوضع فيها الكوامخ ونحوها، م. ن. مادة سكرج. وشرحه أدبي شير إناء صغير معناه مقرّب الخبز تكلمت به العرب وفارسية أسكره وهو إناء صغير من خزف. كتاب الألفاظ الفارسية المعربة، ص 8.

(718) التوحيد. الرسالة البيداديّة، ص 152 - 153.



وأزرق وأخضر ووردي<sup>(719)</sup>. ويمتدّون غضاير صينية ملبّعة<sup>(720)</sup> شقّافة وغير شقّافة<sup>(721)</sup> وأخرى خضراء وصفراء وأرجوانية وبنية في بعضها أشكال وفي البعض الآخر مشاهد صيد ورسوم أشجار وطيور وريحان<sup>(722)</sup>. وغضاير حجرية وأطباقا، مدهونة<sup>(723)</sup>. ويجهزون صحنونا من الخزف البراق يميل بياضه إلى زرقة أو خضرة وتزيّنه رسوم ذهبية<sup>(724)</sup>. وأطباقا من الخزف الشقّاف المزركش بجيء ألوانه كريش الطاووس<sup>(725)</sup>. وأواني من الفخّار المزجّج<sup>(726)</sup> والخلنج<sup>(727)</sup> والعسجد

---

(719) كان الزجاج يلوّن في العراق أزرق وأحمر وأخضر ووردياً. عبد العزيز حميد، «الفنون الزخرفية، في حضارة العراق»، IX، ص 345.

(720) الجاحظ، البخلاء، ص 54.

(721) القزويني، آثار البلاد، ص 53.

(722) كان الفخّار الصيني في العراق أخضر وبنياً وأرجوانياً وأصفر مقلماً أو مخطّطاً أو مبقّعاً. محمّد عبد العزيز مرزوق، «فخّار العراق في العصر الإسلامي»، سومر، XX.

1964، ص 105. ومن العناصر الزخرفية على الخزف الرسوم النباتية والحيوانية

والأدمية. عبد العزيز حميد، «الفنون الزخرفية، في حضارة العراق»، IX، ص 314.

319، 323.

(723) ابن الفقيه، مختصر كتاب البلدان، ص 231 - 232.

(724) ابن فؤاد السّيد، الدولة الفاطمية في مصر، ص 638.

(725) يصف ناصر خسرو في سفر نامة نوعاً من الخزف المصري، ص 108.

(726) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 81.

(727) الجاحظ، البخلاء، ص 54. والخلنج هو خشب ذو طرائق وأساريج موشاة، ابن سيده،

المخصّص، I، ج 5، ص 57.

واللجين<sup>(728)</sup>، وجامات وأواني من الذهب والفضة كتبت عليها لغة العشق  
واللذة<sup>(729)</sup>.

يكسر الطباخون القلّة فيظهر العجين المطبوع قلّة<sup>(730)</sup> تقدّم لأكلها  
يكسرها بيده ويلبوس غسلها بلسانه فينعم بالخيرات تتصدق من  
رحم الإناء. ويكسر الطباخون القدر فيخرج منها طعام الخبز رأس  
إنسان ويجعلون العسل عليه<sup>(731)</sup> فيلتذّ أكله يمتصّ رحيقه ويلتهم ما  
فيه فلا يبقى من الرأس شيء سوى ذكرى رأس ومتعة رأس.  
ويقدمون من الرأس آذانا<sup>(732)</sup> وخدودا<sup>(733)</sup> وضاغائر<sup>(734)</sup>، ومن الجسد

(728) الاصفهاني. الأغاني. XV. ص 160.

(729) الوشاء، الموشى، ص ص 284 - 287.

والراغب في الأطلاع على بعض خصائص الأواني المعدنية والزجاجية الإسلامية الوسيطة  
يمكنه العودة إلى السيد طه السيد أبو مديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية، ص  
116 وما يليها، عبد العزيز حميد، «الفنون الزخرفية»، حضارة العراق، IX، ص 253 وما  
بعدها، عبد الوهاب خلّاف، قرطبة الإسلامية، ص ص 106 - 108، أيمن فؤاد سيّد، الدولة  
الفاطمية، ص ص 636 - 647، محمّد عبد العزيز مرزوق، «فخّار العراق في العصر  
الإسلامي»، سومر، 20، 1964، ص ص 101 - 123.

A. Bazzana, Maisons d'al Andalus, I, pp. 135-250; R. de Vaux, «Céramique  
musulmane des X-XI<sup>e</sup>s in B.E.O., X, 1943 - 1944, G. Jeanneau Arts du feu, pp.  
26, 34; La céramica de Daniya, pp 120-137, 143, 149, 150, 158-159, 173-  
177. G. Marçais, Les poteries et faïences de la Qal'a des Banû Hammâd, pp 13,  
20, 26; G. Marçais, L. Poinssot, Objets kairouanais, pp. 377-379, 388-391;  
G. Migeon, Manuel d'art musulman, pp. 37-50, 106-111. A. Papado paulo,  
L'art musulman, pp. 192-194.

(730) ابن رزيق، فضالة الخوان، ص 82.

(731) م. ن. ص ص 76 - 71، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص ص 96، 100.

(732) م. ن. ص ص 106 - 107.

(733) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، ص 637.

(734) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 95.

نهودا<sup>(735)</sup> وأصاب<sup>(736)</sup> فيقْدَمون جسدا يقضم ويدوب في الفم ويسوغ في الحلق فتتحقق رغبة من رغبات.

ويغرف الطبّاخون الأطعمة فوق الرغفان<sup>(737)</sup> ويجعلون فوق الرقاق سكرجة الخبيص الكبيرة والسكرجات الثلاث الصغيرة<sup>(738)</sup>. فكان الإناء فوق سطح الأرض رمز للآم وبناتها الثلاث. ويزينون الحمص بالكرّاث والنعنع والليمون وقلوب الفستق والبندق والمذاب<sup>(739)</sup>. فتخرج من الحبوب المدفونة في باطن الأرض البقول والأعشاب والرياحين وأشجار الزيتون والفاكهة. ويفرشون تحت الصحن ورق الطرخون. ويجعلون في الغضائر ورق الأترج وورق الرند. ويضعون عليه البيض وعلى البيض قطع الدجاج وعلى الدجاج محاح البيض وقطعه<sup>(740)</sup>. فتكون الصحن حدائق بل أعشاشا بين الأوراق تلتفّ فيها الطيور حول بيضها يتكاثر فيفيض واعداء بالولد والتجدّد والكمال.

يبسط الطبّاخون في الجامات اللحم عصافير<sup>(741)</sup> والخلوى تمائيل<sup>(742)</sup> والعجين توتا<sup>(743)</sup> واللحم رطباً<sup>(744)</sup> واللقيمات دنابير<sup>(745)</sup>

(735) كنز الفوائد. ص 114.

(736) م. ن. ص 147، ابن العديم. الوصلة إلى الخبيص. ص 642.

(737) ابن سيار. كتاب الطبيخ. ص 185.

(738) م. ن. ص 247.

(739) كنز الفوائد. ص ص 218 - 220.

(740) ابن رزيق. فضالة الخوان. ص ص 157 - 158، كنز الفوائد 176.

(741) كتاب الطبيخ في المغرب والاندلس. ص 93.

(742) البغدادي. كتاب الطبيخ. ص ص 77 - 78.

(743) ابن العديم. الوصلة إلى الخبيص. II. ص 630. كنز الفوائد. ص 104.

(744) م. ن. ص 22.

(745) م. ن. ص 110.

والخشكتانج أهله<sup>(746)</sup> والعجائن أقراسا<sup>(747)</sup> فيجعلون الأرض فوق الموائد  
والسماء، ويقدمون الخصب والمال والنور. ويصبغون الحلالات  
بالأسفيداج<sup>(748)</sup> والسلقون<sup>(749)</sup> واللازورد<sup>(750)</sup> والزنجفر<sup>(751)</sup> واللك<sup>(752)</sup>  
والزعفران<sup>(753)</sup>، ناشدين لون اللجين وضياء القمر طالين الحمرة والصفرة  
والزرقة والخضرة، تجيء إليها الأطعمة مثل البستان<sup>(754)</sup>. ويجعلون السكر  
أزرق وأصفر وأحمر. واللوز المقشور يلونونه بنفس الألوان<sup>(755)</sup>.  
ويقصون البيض عيونا فوق اللحم، ويغرسون في صفته السذاب  
فيطلع نرجسا بهيا يشع في طبق الخيزران<sup>(756)</sup>. ويزينون الأطباق بحب  
الرمّان<sup>(757)</sup>. ويجعلون هذا الحب والجزر والسماق واللوز والجوز على  
رؤوس الجداء والخرفان<sup>(758)</sup>، ويطلبون خضرة الخيار وورق الصعتر

(746) ابن سيار. كتاب الطبخ. ص 272.

(747) ابن العديم. الوصلة إلى الخبيب، II. ص 648 - 649، كتاب الطبخ في المغرب  
والأندلس. ص 104 - 105.

(748) الاسفيداج (Cerule) هو رماد الرصاص يسحق بخلء شت ويكتب به كتابة فضية. ابن  
حمدوش. كشف الرموز. ص 15.

(749) السلقون (Vermilion) هو صبغ يصنع من سلفور الزئبق (هو أوكسيد الرصاص الأحمر).  
يوسف خياط. معجم المصطلحات العلمية والفنية. ص 342.

(750) اللازورد (Lazulite) معدن الأحجار الكريمة، لونه سماوي أزرق. م. ن. ص 603.

(751) الزنجفر (Cinabre) هو صنفان مخلوق ومصنوع. المخلوق هو حجر الزئبق، والمصنوع  
هو القيثار يصنع من الكبريت والزئبق. ابن البيطار. الجامع، I. ص 478 - 479.

(752) اللك (Laque) من أنواع الصمغ. ابن حمدوش. كشف الرموز. ص 152.

(753) ذكر ابن سيار هذه الأصباغ في كتاب الطبخ. ص 15.

(754) م. ن. ص 276.

(755) م. ن. ص 246، 248.

(756) ابن سيارو كتاب الطبخ. ص 183.

(757) م. ن. ص 69.

(758) م. ن. ص 112.

والنعم والبادروج والسذاب في جلّ الألوان<sup>(759)</sup>. وينجّمون الثريد بالعصافير المقلّية والمركاس ومحاح البيض والزيتون، ويغطّونها برغيف اسفيريا<sup>(760)</sup> ترفعه اليد كما يرفع الخمار عن وجه الخريدة. بل كما يرفع الغطاء عن كنز ثمين، فتنعم بالجمال والثناء.

ومن بين الأشكال فضل الطبّاخون التدوير كما فضله صانعو الغضائر والصحاف والصحون والموائد، فقدّموا الغذاء انسجاما وتماثلا وكما لا، والطبخ تعبيراً عن حركة الكائنات في الوجود وتعاقب الليل والنهار والفصول، واستمرارية الحياة، والأكل مشاركة في إيقاع الكون. اختاروا التدوير حاجزاً محورياً يحمي الطعام من الشرور وأكليه من الشياطين<sup>(761)</sup>.

ويتواتر شكل الأصابع في الطبخ فيدلّ على اليد التي تقطع الأغذية وتدقّها وتشدّها وتديرها وتقلبها وتعصرها وتخلطها وتطويها، فتبني عالمها وتكون سيّدة الأشياء وربّة الفعل ووسيلة المعرفة. تلوّن الأصابع ألوانا، تكون من لحم وتكون من عجّين وتكون رقيقة وسميكة، طويلة وقصيرة، فارغة ومحشوة، مقلّوة ومسلوقة، فتكون متشابهة مختلفة في الآن نفسه، وتشير إلى قدرة اليد على تحديد حركاتها. فلا يخلو احتفاء كتب الطبخ باليد من إشادتها بالثقافة. أو ليست اليد هي وسيط العقل في تحويل الطبيعة إلى ثقافة ؟<sup>(762)</sup>.

(759) م. ن. ص ص 27، 69، 71.

(760) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 180.

(761) انظر رمز الدائرة في N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, pp. 71-72.

(762) انظر قيمة اليد ودلالاتها على الخلق ووساطتها في امتلاك العالم في G. Gebauer,

"Main", in *Traité d'anthropologie historique*, pp. 481-488.

وما يشد الانتباه في الطعام الذي يفرغ في الغضائر ويغرف في الصحون ويبسط في الأطباق ويملا في الجامات أنه طعام طريّ يكون من حبوب ولحوم وبقول وفواكه طبخت طبخا، ويكون سائله خائرا بالحبوب والعجائن والأخباز والفواكه والبقول، وأوراقه مخمرة بالنشا والفتات ودقيق الفواكه الجافة والبيض، ويكون مشويّ الأطعمة ومقلوّاها ومطجّنها ومسلوّقها مطليّا بالصباغ أو مرفوقا بالصلص، وتكون الحلويات مغموسة في السمن والعسل، ومطوية بماء الورد والجلاب واللبن، فتحتفي العين باللّين والرخو والهشّ، ويسعد اللسان باللزج والأملس والهلاميّ والطينيّ، وتبعث كلّ أشكال الطريّ صورة الازدرداد، فتنبثق من أعماق المتخيّل ذكرى الطعام البدائيّ الأوّل الذي كان يزدرد دون وعي وتفكير ويشعر بالدفء والسعادة<sup>(763)</sup>. ولما كان الأكل دمجاً للعالم الخارجيّ في الذات، فإنّ الطريّ يرمز إلى يسر هذا الدمج وعذوبة استقبال البطن. الجوف الخفيّ الحميم الدافئ، للعالم<sup>(764)</sup>. ولا يعني الميل إلى الطريّ أنّ الطبخ الإسلامي يعدل عن القضم الهشيم (Croquant). فالكعك والخشكناج والحلوى وشواية الخبز والعصافير المقلوّة... أطعمة تسمح بتحقيق النزعة إلى القضم والالتهام، تلك التي استيقظت في أعماق الجسد بعد مرحلة الازدرداد اللاواعي الهنيء<sup>(765)</sup>.

ومن بين الألوان فتق الطباخون بلون الزعفران صبغوا به الألبان والأرز والحواري. فخالطت صفته البياض، وجعلوه مع اللحوم والأسماك والطيور والخلول والبقول والفواكه، فغلبت صفته الخضرة والحمرة والمغرة

N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, pp. 74, 77-79. (763)

(764) م. ن. ص 74.

(765) م. ن. ص 79.

والغبرة، وجاءت الصفرة ألواناً برّاقة ومُهاجة متقدة تشعّ بالدفع والنور والغنى، وتشعر بالازدهار والنماء والأمل، وتحيي الإحساس بالفرح والابتهاج والحبّ واللذة والشباب، وتبعث صور الحياة والخلود<sup>(766)</sup>.

ولم تكف صفرة الزعفران في شتّى الألوان بل كانت البيضة صنو الشمس الأنثوية المقدسة القديمة، غذاء يزين الطعام جامعا بين حالتي الشمس في أوّل النهار وآخره، معلنا بياض الزهرة، كوكب الصباح، وانتصار النور على قوى الظلام<sup>(767)</sup>. وكانت البيضة التي تكمل بها صناعة الطعام تعبيراً عن تمام الطبخ وتكرار الفعل، يصل البيض الطعام بالطعام، وتعد محاحه الأنثوية بالخصب والتكاثر<sup>(768)</sup>، وتشير إلى متانة الصلة بين فعل اليد وحاسة البصر التي تراقب الطبخ تحقّقه.

يلتبس لون الزعفران بقرص الشمس، فينبثق النور من الشكل - اللون، (forme - couleur)<sup>(769)</sup> وتلتبس البيضة بالعين<sup>(770)</sup>، فتدّل على الشمس، وتحمل أوراق البقول الخضراء وسيقانها وحبّات الفستق ودقيقه كلّ أشكال الخضرة وألوانها، فتكون على وجه الإناء رمز شجر تهبة السماء وعشب يعد بالنماء ويأتي بالأمل والحظّ، وتكون حبّات الرمان

---

Y. Masquelier, "Les couleurs, symboles du monde humain" in *Cahiers d'Anthropologie Religieuse*, I, p. 26; "Les valeurs symboliques du jaune en Grèce, à Rome et dans les cultes orientaux", Ibid, III, p. 112-116., 120; M.

Pastourneau, *Dictionnaire des couleurs*, pp. 105-106.

(767) انظر رمزي الصفرة والبياض في إبراهيم محمّد علي، اللون في الشعر العربي، ص 109، 131، 133.

J. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. (768)

Y. Masquelier, «Les valeurs symboliques du jaune en Grèce, à Rome et dans les cultes orientaux» in *Cahiers d'Anthropologie religieuse*, III, p. 104. (769)

(770) يستعمل مؤلفو الطبخ في وصفهم لتزيين الطعام بالبيض المفصّ أو المشطور شطرين تركيب «عيون البيض».

ثمر شجر على الطعام. يأتي بالحرارة والإغراء واللذة<sup>(771)</sup>. وتذكر حمرة عصيره وعصير السمّاق وحبّاته في الطعام بذلك السائل الذي ينبض بالحياة. وحين تلقي اليد على سائر الألوان السكر والفلفل تذرّ عليها الجمال والسلطة والسؤدد والخير<sup>(772)</sup>. أو ليس السواد ملتبسا بالخضرة ؟ أفلا يكون السواد يحاذي البياض لونا أصلياً ؟<sup>(773)</sup> وتتداخل الصفرة والحمرة والخضرة والزرقة في الحلوى والسكر والإناء. فتدلّ على التقاء الأرض والسماء والحرّ والبرد والدفع والنضارة<sup>(774)</sup>. تسكنّ الخضرة والزرقة الغضب، وتريحان النفس، وتبعثان على الحلم بالطلق وتأتي الألوان والروائح الوردية والنجسية والتفاحية بالسرور، وتحرك الصفرة المقرونة بالحمرة قوى العشق. والصفرة التي ينقطعها السواد قوى الشوق<sup>(775)</sup>. فيهيّج الزعفران الشمسيّ العشق، ويثير الفلفل الأسود يزرّكش صفرة الزعفران الشوق.

تحاكي يد الطباخ الطبيعة فتتلاعب بأغذيتها، تتصرّف فيها وتقوّضها. وتغيّر أشكالها وتخفيها، وتزيّن ألوانها وتقنعها، فتنتقل من المادّة لتولّد الحلم. وقد لا يحتاج الفنّان إلى طبخ ليقدم الحلم على الخوان فيعدّ، فواكه نيّرة الإشراق بين صوان وأطباق وقصار لها النفوس تشّاق<sup>(776)</sup> من سفرجل وإجاص وكُمثرى وخوخ ومشمش وقراصيا

(771) انظر Grenade في A. Chevalier A. Geerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 169.

(772) انظر ما جاء في البياض والسواد. ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 207 - 209.

(773) انظر J. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 294. couleur.

(774) يحيل كلّ من اللونين الأخضر والأزرق على البرد والارتواء والنضارة. انظر Bleu

و Vert في M. Pastoureau, *Dictionnaire des couleurs*, pp. 31-32, 201.

(775) الراغب الاصفهاني، محاضرات الادباء، IV، ص 372.

(776) ابن الحسن، الحرب العشوق، ص 116 ، الوزراء، ص 261.



وتوت وتفتح وبرقوق وعنب وتين ونارج ورمّان ونبق وبطيخ وتمر وموز...<sup>(777)</sup>، فيقدّم غذاء حسياً (Sensuel) يحرك الخواص<sup>(778)</sup>. تشتهي العين ألوانه وتدهش لأشكاله تنبعث منها صور من العالم والإنسان وتطلب اليد الثمر وتقشره وتحذف نواه وتطبق عليه لتملكه فتلامسه وتداعبه وتشدّ عناقيده ترفعها إلى الشفتين تلتقطان ما فيها من حبات. وتقضم الأسنان الفاكهة وتمضغها فتتلفها<sup>(779)</sup>. ويستعذّبها اللسان ويمتصّ رحيقها ويستسيغها الحلق. ويرويه ماؤها فينعشه. ويسرّ شذاها الأنف ويمتعه. فيخال المرء نفسه في جنة الخلد يقطف ثمرة الإغراء واللذة.

لا يختلف الذوق الجماليّ الذي تكشفه كتب الطبخ عن استطيعا العصور الوسيطة التي يقترن فيها الجميل بتمام المدور وكماله وبريق الألوان وقوّة نورها المطمئنة ووفرة المادّة وثرانها وانسجامها وتناغمها<sup>(780)</sup>.

(777) ابن الحسن، الحرب العشوق، ص 116 - 117.

B. Veck, «Une corbeille de fruits: Francis Ponge et la Méditerranée (778 «sensationnelle» in *Saveurs, Senteurs: Le goût de la Méditerranée*, p. 206.

(779) لا يخلو أكل الثمر من عنف ومن تحقيق «نزعة التهامية، Pulsion dévoratrice هي رغبة في إتلاف الشيء». «désir de consommation et d'anéantissement de l'objet» م. ن. ص. ن.

J. Le Goff, *La civilisation de l'Occident Médiéval*, pp. 374-380, (780

## خاتمة الباب الثاني

يقدم التراث الإسلاميّ صورتين عن العرب متقابلتين، فهم في الأولى متوحّشون منغلّقون جياع يجهلون الطيّبات، يخالون الجوز حجارة والكافور ملحاً والخبز طبقاً والفالوئج رمّاناً والكامخ خراً<sup>(1)</sup>، وهم في الصورة الثانية «مع توحّشهم مستأنسون وفي بواديههم حاضرون»، إذا جاءتهم السماء وصدقتهم الأنواء وازدانت الأرض فهذلت الثمار واطردت الأودية وكثر اللبن والأقط والجبن واللحم والرطب والتمر والقمح وقامت الأسواق وطابت المراع وفشا الخصب وتولّى النتاج واتّصلت الميرة<sup>(2)</sup>، في التراث تمييز لأهل المدر عن أهل الوبر وللملوك وقريش عن سائر العرب. فقد نفت المصادر أن يكون قوم الرسول حرشوا الضباب وصادوا اليرابيع وملؤوا القنافظ<sup>(3)</sup> فميّزتهم عن بقية العرب وجعلتهم أصحاب الخمر والخمير وخبز التناير<sup>(4)</sup>، والهريس والحرير والأندية والفالوئج<sup>(5)</sup>.

(1) الراغب الاصفهاني، محاضرات الأدياء، II، ص 615، 626.

(2) التوحيدي، الإمتاع والمؤانسة، ج3، ص 80.

(3) الجاحظ، رسالة الأوطان والبلدان، الرسائل، IV، ص 117.

(4) الجاحظ، البخل، ص 223، 228، 232.

(5) ابن الفقيه، مختصر كتاب البلدان، ص 21.

ليس جوع العرب في التراث أسطورة. فقد كانت أكثر بلاد العرب صحراء قاحلة وأرضا جافة يقل فيها سقوط المطر. ولم تكن فيها أنهار كدجلة والفرات والنيل. بل كانت مياها جعافر وأوديتها جافة لا يكون فيها ماء إلا في مواسم الأمطار. وقد ينحبس المطر سنين. وكان أهلها يصارعون القحط فيحفرون الآبار ويحبسون ماء المطر. وما كانت الأراضي الزراعية كثيرة. وقد تتحول بعض الأرضين القاحلة. بعد أشتية ممطرة إلى مراعي تفرش بالكلأ ويظهر فيها النور والكمأة وتنمو فيها الغضي. ولكن ذلك لا يدوم غير أسابيع قليلة فيعود الجفاف من جديد وتهب السماسم<sup>(6)</sup>. وأغلب العرب كانوا من أهل الوبر يعيشون كأغلب الرعاة من اللبن والسمن والزبد والأقط والجبن<sup>(7)</sup>. وككل المجموعات الرعوية لا يضمن ما توفر لها من الحيوان البقاء مدة طويلة فهي في حاجة إلى الصيد والالتقاط وإلى الدورات التجارية (circuits commerciaux) والمجموعات الرعوية<sup>(8)</sup>. فيبدو انغلاق العرب وتوحشهم في القفر واقتصرهم في معاشهم على الألبان واللحوم صورة بعيدة عن الواقع لأنهم في حاجة إلى التمر والحبوب والادم. يأخذون ذلك من الواحات والتلول. ويحصلون عليه من القوافل التي يبادلونها الوبر بالغذاء وغيره. فبالى جانب اللبن كان «البرّ» والشعير والتمر [...] قوت الناس

(6) انظر الهمداني، صفة جزيرة العرب. جواد علي. المفضل في تاريخ العرب قبل الإسلام. I. الفصل الرابع، جزيرة العرب.

I. de Garine, «Les modes alimentaires. Histoire de l'alimentation et des manières de table», in *Histoire des moeurs*, I, pp. 1538, 1540; R. Keenan, *La cuisine de la Bible*, p. 15

I. de Garine, «Les modes alimentaires. "Histoire de l'alimentation et des manières de table", in *Histoire des moeurs*, I, pp. 1461, 1538.

X. de Planhol, art "Nomadisme", in *E.U.*, XVI, p. 399 وانظر كذلك

ومعاشهم عند العرب،<sup>(9)</sup>. يصنعون العصيدة من الحبّ أو التمر ويخبصون هذا وذاك<sup>(10)</sup> ويبحثون عن الدقيق في الحيوان (ضبّ وجراد) والاعشاب حين يعوزهم الدقيق ذلك الغذاء المادي والفكري والعاطفي المصطفى<sup>(11)</sup>.

يخضع طعام العرب قبل الإسلام لتعاقب الخصب والجذب، تحكمه أرض شحيحة لا توجد فيها أغذية متنوعة وفيرة تمكّن العربي من الاختيار. وإذا كان يختار في الخصب الطيب فإنّ الجذب يدفعه إلى الضرورة والغذاء الكريه. ولما كان الخصب قليلا والماء عزيزا فإنّ اللذة بدت في السائل لبنا وعسلا وفي الذائب سمنا وزبدا أو شحما ولحما مريقا وشواء خضلا مرشّا يتقاطر ماؤه ويكثر دسمه، وخبزا رشراشا وفير الماء. رخوا عجينه، طريا نديا يرخ ويرتخ كما يترخرخ الطين ويرتخ فيجبي برخخ العيش ورقته، وثريدا يترشرش عليه الماء يبشّر بالرغد والسعة<sup>(12)</sup>، فالإحساس ببس الأرض والحرارة المجففة يوّلد الرغبة في تحويل يس العالم إلى ماء أولي يكون أصل الحياة فيغدو الأكل امتلاكا للعالم عن طريق إدماج الماء في البدن<sup>(13)</sup>. وتحقق اليد التي تعجن أو تعصد الدقيق أو تخلط التمر باللبن أو تبسّ السويق بالسمن أو تشرّد الخبز، انصهار السائل (الماء) في الصلب (الأرض)، فتحاكي الخلق وتعبّر عن إرادة القوة وهي تغوص في أعماق المادة<sup>(14)</sup>.

(9) ابن سلام، كتاب الأموال، ص 451.

(10) ابن سيده، 1. 4. ص 146.

(11) انظر رمز (farine) في J. Chevalier et A. Gheerbrant *Dictionnaire des symboles*, p. 428

(12) انظر رخّ العجين و أرخخ ورتخ العجين و ترخرخ الطين و تخّ، ابن سيده، المخصّص، 1. ج 5، ص 6. ابن منظور لسان العرب، مادة رشش.

(13) F. Lange, *Manger ou les jeux et les creux de plat*, p. 17.

(14) G. Bachelard, *La terre ou les rêveries de la volonté*, p. 23, 24, 87, 93.

ولقد كان استرجاع ماضي العرب تذكرة لرغبة في امتلاك العالم بدت منذ حلت هاجر برضيعها في أرض لا زرع فيها ولا ماء. وليس معها سوى «جراب فيه وتمر وكاء ماء»<sup>(15)</sup>. وجاء سردا لحكايات آباء ينقذون أقوامهم يرفدونهم بغذاء مطلوب وشراب منشود. فيتحول في الخبر الجوع والعطش الماديان إلى عنصر تراجيديّ يولد المعجزة تختزل صراع أقوام في تدبير معاشها لتظهر الأب الأسطوريّ وحده منقذا مغذيا. وتمهد لسيادة أكبر تهب الحياة ودين يخرج جياعا مساكين ضعفاء<sup>(16)</sup> تعودوا «أكل الذرة والشعير ومصّ النوى»<sup>(17)</sup> إلى «بلاد خصيبة كثيرة الأشجار والثمار والفواكه»<sup>(18)</sup> فيها الذرة والحنطة والفواكه والسمن والعسل<sup>(19)</sup> فتبدو هذه البلاد المفتوحة جنة موعودة كما بدت أرض كنعان التي حلم بنو إسرائيل بجنتاتها في رحلتهم إليها.

ولو تساءلنا عن مميزات الطبخ الإسلاميّ كما يبدو من خلال المدونة المدرسية. لوجدناه واحدا تتماثل عناصره الأساسية والثانوية وتتشابه طرق طهيها. وبديهيّ أن يتماثل الطبخ في أرضين متشابهة وفي بلاد

(15) ابن كثير. المسيرة النبوية، I، ص 56.

(16) الواقدي، فتوح الشام، ج 1، ص 36.

(17) م. ن. ص ن.

(18) م. ن. ص 41.

(19) م. ن. ص 36.

يقوم اقتصادها على زراعة الحبوب والأشجار المثمرة والبقول<sup>(20)</sup> وتربية الإبل والأبقار والأغنام والماعز والدجاج والحمام<sup>(21)</sup> وصيد الأسماك الوفيرة في ربوع سواحلها غنيّة<sup>(22)</sup>.

ومن العوامل التي نمّطت الطابع الإسلاميّ العناية بالزراعة والتشجيع عليها. ولقد استغلّت الشعوب الإسلاميّة معارف الماضي وتجاربهم في الحصول على المياه وحفر الآبار وبناء السدود لمنع الفيضان وتوزيع المياه

---

(20) ذكرنا زراعة البقول والفواكه أثناء التحليل. أمّا الحبوب فانظر ما جاء في وصف العراق ومصر والشام والغرب الإسلامي في مدوّنة المسالك والممالك وما جاء في كتب الفلاحة وما ورد في: هادي روجي إدريس، الدولة الصنهاجيّة، II، ص 240؛ كمال السيّد أبو مصطفى، تاريخ الأندلس الاقتصادي، ص 118 - 123؛ إبراهيم حركات، النشاط الاقتصادي، ص 68 - 73، 91 - 92، أحمد فؤاد سيّد، الدولة الفاطميّة في مصر، ص 469؛ موريس لومبارد، الجغرافية التاريخية للعالم الإسلامي، ص 214 - 215.

R. Arié, "La vie économique de l'Espagne musulmane" in *Wirtschaft Geschichte Des Vorderen Orients in Islamichery Zeit*, I, p 243; V. Lagardère, "La riziculture en al-Andalus". in *Studia Islamica*, 83, 1966, pp71-87 ; E Lévi-Provençal, *Histoire de l'Espagne musulmane*, III, pp 270-274; A. Miquel, *La géographie humaine du monde musulman*, III, pp 399-405.

(21) إبراهيم حركات، النشاط الاقتصادي، ص 35 - 38؛ حسن إبراهيم حسن، تاريخ الإسلامي السياسي والديني والثقافي والاجتماعي، IV، ص 368، 589؛ حسن علي حسن، الحضارة الإسلاميّة في المغرب والأندلس، ص 234، 249 - 252؛ موريس لومبارد، الجغرافية التاريخية للعالم الإسلامي، ص 221 - 225. M.M. Ahsan, *Social Life under the Abbasids*, pp 78.

(22) انظر وصف البلاد الواقعة على البحر الأحمر والخليج الفارسي وحوض المتوسط والمحيط الأطلسي في كتب المسالك والممالك وانظر خاصّة وصف مصر ونيّ لها وإفريقيّة وسواحلها وبحيرتي بنزرت وتونس. والمغرب والأندلس وسواحلها وأنهاهما. وانظر إبراهيم حركات، النشاط الاقتصادي، ص 42 - 43، على حسن الحروبوطلي، تاريخ العراق في ظلّ الحكم الأمويّ ص 370، السيّد عبد العزيز سالم، الاسكندرية وحضارتها في العصر الإسلامي، ص 523 - 524؛ موريس لومبارد، الجغرافية التاريخية للعالم الإسلامي، ص 248 M.M. Ahsan, *Social Life under the Abbasids* p. 85; A. Miquel, *La géographie du monde musulman*, p. 280.

على الأراضي الزراعية وخزن مياه الأمطار وبناء الأحواض والبحاري والقنوات، والعلم بدلائل المطر وموقع الأفلاك والأهوية والرياح وأنواع المياه، والمعرفة بأنواع الأرض وما يصلح منها للزراعة والغراسة وأصناف الزبول وتديرها ونفعها للأرض والنبات، واختيار أوقات الزراعة وطريقة زرع الحبوب وغرس الخضر والبقول والأشجار المثمرة، وكيفية تركيب الأشجار والتذكير، وطرق الحصاد والجني والقطاف، وحفظ البنور والبقول والثمار والحبوب، وصنع بعض الأطعمة منها وتجفيف الأغذية وعصر الثمار وتخليل الزيتون والبقول وخزن الحبوب والبصل والثوم والكرث والقرع، وحفظ الفواكه رطبة... وطور علماء الفلاحة هذه المعارف واكتشفوا تقنيات جديدة، وكان للمعرفة الأثر البالغ في تطوير الإنتاج وتشابه الأغذية<sup>(23)</sup>. وما وحد الطبيب أن المسلمين نشروا زراعة الذرة والأرز

(23) ابن بصال، كتاب الفلاحة، ابن حجاج، المقنع في الفلاحة، ابن العوام، كتاب الفلاحة، ابن وحشية، الفلاحة النبطية، أبو الخير الأشبيلي، كتاب الفلاحة، وانظر الدراسات التالية : بوراوي الطرابلسي، كتب الفلاحة المربة في المشرق في القرنين الثالث والرابع الهجري / التاسع الميلادي ونشأة أدب علم الفلاحة العربي، دراسة مقارنة، أحمد مختار العبادي، الزراعة في الأندلس وتراثها العلمي، ضمن بحوث ندوة الأندلس، الدرس والتاريخ، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، ص 107 - 129.

L. Bolens, *Agronomes andalous du Moyen- Âge*; "L'agriculture hispano-arabe au Moyen-Age", in *Wirtschaft Geschichte Des vorderen Oriens in Islamischery Zeit*, Teil 1 pp 255-275; "La révolution agricole andalouse du XIe siècle" in *Studia Islamica*, XLVII, MC MCXXXVIII; T. Fahd "Matériaux pour l'histoire de l'agriculture en Irak: Al filaha. N. Nabatiyya", in *Wirtschaft Geschichte Des Vorderen Oriens in Islamichery Zeit*, Teil 1, pp 305-310; M.E. Faïz, "L'Aljarafe de Séville, un jardin d'essais pour les agronomes de l'Espagne musulmane", in *Hesperis Tamuda*, XXX, fas 1, 1991, pp 5-25; "L'apport des traités agronomiques hispano-arabes à l'histoire économique d'al-Andalus" in *Ciencias de la naturaleza en al Andalus*, III, pp 403-433; P. Guichard, "Mise en valeur du sol et production de la "révolution agricole" aux difficultés du bas Moyen-Age" in *Etats, sociétés et cultures du monde musulman médiéval, Xe-XVe s*, II, sociétés et cultures, pp 175-198.

والقمح اليابس (blé dur) وقصب السكر والموز والبطيخ  
والاسفناخ والخرشوف والبادنجان والتوت والزعفران والنارجيل  
والفستق والنارج والليمون والكباد والزنبوع والنخيل والرمان  
السفري (نوع شامي) <sup>(24)</sup>.

ولقد كان للتجارة دور كبير في تنميط السلع المعروضة في أسواق  
المراكز الكبرى والمدن والقرى <sup>(25)</sup>. وسواء أكان الطبخ الموصوف في التراث  
طبخ بلاط أم طبخ سوق فهو طبخ المدن التي تأتيها السلع المختلفة من  
الداخل والخارج يحمل إلى خاصتها أنفس المواد وأجودها <sup>(26)</sup>. وتعرض  
في أسواقها أغذية وأطعمة متشابهة يبيعها الحبوبيون والدقاقون والخبازون  
والبقالون واللبنون والجزآرون والقصابون والسماكون وصانعو الزلاية  
والقطائر والخلوى والهريسة، والشرابون والطباخون والرواسون  
والشوازون وقلاؤو السمك. ولئن كانت أغذية البلاط خالصة من كل عيب

(24) م. ن. ص 178، إبراهيم حركات، النشاط الاقتصادي، ص 73 - 77، F. Aubaile.  
-Sallenave "L'agriculture musulmane aux premiers temps de la conquête:  
apports et emprunts. A propos de Agricultural Innovation in the Early Islamic  
World de Andrew Wastan" in *Journal d'agriculture traditionnelle et de  
botanique appliquée*, XXXI, 3-4, pp 245-256; P. Guichard, «Mise en valeur du  
sol», in *Etats, Sociétés et Cultures du monde musulman médiéval*, Xe-XVe s., II,  
p 178; A. M. Waston, *Agricultural Innovation in the Early Islamic World*, pp.  
12-17, 24, 40-45, 61-71.

(25) لا تخلو كتب المسالك والممالك من وصف الأسواق القارة والمتنقلة وذكر ما يحمل من كل  
إقليم علاوة على ما ذكر في كتاب التبيصر بالتجارة للجاحظ وكتاب محاسن التجارة  
للمشقي.

وانظر إبراهيم حركات، النشاط الاقتصادي، الفصلين السادس والسابع و B.  
Rosenberger "La pratique du commerce" in *Etats, Sociétés et culture du monde  
musulman médiéval*, Xe-XVe s., II, pp. 245-273.

(26) نصوص كثيرة تصف ما اشتهر من الأغذية وما يحمل منها إلى الخلفاء. انظر مثلاً الثعالبي.  
لطائف المعارف، 156، 157، 183 - 184، 187، 205، 208، 220، 226، 230، 237.



ورداءة وقذارة فإنّ ما يباع في الاسواق قد يكون عرضة لأنواع الغشّ والحيل التي يحكمها قانون السوق.

وما يميّز السلع المذكورة في كتب الحسبة، والأطعمة والأشربة الموصوفة في كتب الطبخ ومدوّنة الطبّ والفلاحة، الوفرة والتنوّع والتلوّن، بما يدلّ على الخصب والسعة الدائمين، والخال أنّ واقع العوامّ مختلف، فهم زمن الخصب محرومون، ويجذبون زمن الجذب، ويجوعون وقت الكارثة والازمة والحصار، فلا يجدون خبزاً ولا حبّاً فيأكلون الميتة والكلاب كما سنرى ذلك في درسنا لليوميّ.

ولو استثنينا بعض الأطعمة البسيطة القليلة في مدوّنة الطبخ مثل بعض ألوان البقول لوسمنا الطبخ بأنّه طبخ بذخ، أخبازه من حوارى ودرمك وسميد تتلوّن ألواناً<sup>(27)</sup> وطيوره ولحومه كثيرة تخلط وتطبخ كاملة فتدلّ على كمال أصحابها وعظمتهم وتحشى بطونها بالخيرات حشوا فتشير إلى كنوزهم وتقطع وتدقّ وتطيبّ تطيباً وتتلوّن ألواناً تلوّن شهواتهم وتتجدّد تجدد أيامهم. وهو طبخ ترف توايله ثمينة وعطوره وفيرة ودسمه كثير وخلّه دائم وفواكهه وبقوله عديدة وحلواه ألوان وشرابه أنواع يتخذ من أجود الثمر ومن أشدّي النور ومن أذكى العطر، وشتان ما بين طبخ قصور بغداد وسامراء وأطعمة تأكلها العوام، شتان ما بين هريسة واثقيّة من صدور الدجاج المشويّة والأرز المطحون واللبن<sup>(28)</sup>

(27) انظر ما ورد من وصف صناعة الأخباز وأطعمتها في مدوّنة الطبخ. وانظر سهام الدبّابي الميساوي، الخبز طعاماً في الأندلس، 7، 1992، ص 73 - 77، الخبيّب الزيّات، الخبز الأبايزر، مجلّة المشرق، 35، ص 380 - 381، إحسان صدقي العماد، الخبز في الحضارة العربيّة الإسلاميّة، ص 81 - 107.

(28) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 139.

أولوزينج الفستق المقشور الذي صنع للمعتصم [218 - 227 هـ] <sup>(29)</sup>  
 أوالزلابية الفاخرة التي طلبها المأمون [198 هـ - 218 هـ] بالسمن  
 والعسل المنزوع الرغوة والسكر <sup>(30)</sup>، أورؤوس الحملان التي اشتهاها <sup>(31)</sup>  
 أوالجدي المشوي المحشو بالكماة تؤكل منه خمسة ألوان مختلفة الطعم  
 والرائحة <sup>(32)</sup>، وهرائس الأسواق ولوزينج العوام وزلابيتهم وما يعرضه  
 الرواسون والشواؤون <sup>(33)</sup>، وشتان ما بين سكباچ المسك أوسكباچ  
 بدعة <sup>(34)</sup>، وسكباچ، مطبوخة بلحم البقر تنهش كما تنهش الفهود وتؤكل  
 كما تأكل السباع ولا يفسخ لحمها باليد، <sup>(35)</sup> وشتان ما بين ثراند  
 الرشيد [170 هـ - 193 هـ] يكثر ودكها وعراقها <sup>(36)</sup> وتطيب فراخها  
 ولخومها <sup>(37)</sup>، وثراند بلا لحم وأخباز تهشم وتسقى بماء البقلأ <sup>(38)</sup>، وشتان  
 ما بين ألسنة سمك ولع بها الرشيد <sup>(39)</sup>، وربيشا <sup>(40)</sup> العوام وصحناتهم <sup>(41)</sup>

(29) م. ن. ص 265 وانظر ميل الخاصة لهذا الطعام في ابن وادان، تاريخ العباسيين، ص 546،  
 القاضي التوخي نشوار المحاضرة، I، ص 251.

(30) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 265، وانظر القاضي التوخي نشوار المحاضرة، I، ص 251.

(31) ابن طيفور، بغداد، ص 61.

(32) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص ص 229 - 231.

(33) القاضي التوخي، نشوار المحاضرة، I، ص 207، فهمي سعد، العامة في بغداد في القرنين  
 الثالث والرابع للهجرة، ص 221.

(34) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص ص 134 - 136.

(35) التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص 167.

(36) ابن طيفور، بغداد، ص 121.

(37) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 57.

(38) بري محمد فهد، العامة ببغداد في القرن الخامس الهجري، ص 112 - 113.

(39) المسعودي، مروج الذهب، III، ص 343.

(40) الربيشا، هو نوع من الأدام يتخذها أهل العراق هو والصحناء من صغار السمك، ابن البيطار،  
 الجامع، I، ص 430.

(41) الصحناء، هو السمك المطحون، م. ن. II، ص 108.

وسردينهم وسراطين البحر والصدف والحلزون التي يأكلها الملاحون والغواصون<sup>(42)</sup>، وشتان ما بين عصبان كبود الجداء والخرفان الذي طبخ للمعتصم<sup>(43)</sup> وكروش الأبقار المسنة ويطون الجمال<sup>(44)</sup>، وشتان ما بين أخباز تؤدم بالفراريج والدراريج والجداء والحملان والغزلان<sup>(45)</sup>، وأخرى تؤدم بالخشّ والباقلآء والكربب والماش<sup>(46)</sup> والسلجم والكراث والكرفس والخلّ والبادنجان والسّمك الصغار<sup>(47)</sup>.

ولا يختلف طبّيح عامّة المغرب الإسلامي عن طبّيح غيرهم من فقراء المسلمين، فهم يأكلون من الألوان أبسطها وأثقلها وأغلظها، فيطبخون من الحبوب الكسكسو بالبصل والقديد، والبسيصة والبركوس والهريسة والعصيدة والبازين والجشيشة، ويستعملون من الحبوب أوفرها فيخبزون الشعير ويلتونه بزيت أو بقل ويأتممون بالزيت أو الزيتون أو الفول أو بطبيخ سلق أوجزر وبادنجان أو يشردون الأخباز بسيطة بزيت وبقل ويعالجون أطعمتهم بغرائق الذبائح والأكارع والمركاس والبيض والأسماك

(42) التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص 168، الخوارزمي مفاتيح العلوم، ص 192.

(43) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 225.

(44) التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص 167، فهمي سعد، العامة في بغداد في القرنين الثالث والرابع، ص 400.

(45) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 107، القاضي التنوخي، نشوار المحاضرة، I، ص 120 - 121، II، ص 93، VI، ص 123، 334.

(46) الماش (Haricomungo)، حبّ صغير أصفر من اللوبيا قريب الجوهر من الباقلاء،، الفسّاني حديقة الأزهار، ص 171.

(47) ابن الجوزي، المنتظم، IX - X، ص 63، التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص 167، الجهشجاري، الوزراء والكتاب، ص 146، فهمي سعد، العامة في بغداد في القرنين الثالث والرابع، ص 400.

ولا يأكلون اللحم إلا قليلا ولا يقبلون إلا نادرا على مقلّوات تباع في الأسواق وحلاوات<sup>(48)</sup>.

ولما كان التراث يصف طبيخ المدن الكبرى فإنّ جغرافية طبيخ الجبال والسهول والسواحل والبادي تبقى مطلبا عميرا. ولئن وصفت كتب المسالك والممالك ما قد يزرع وأشارت إلى أنواع السمك وإلى ضروب الحيوان التي تربى وعددت أنواع السلع فإنّ ما وصفته من الطبيخ نادر. وما ذكر من أطعمة القرى والبادي والسهول والجبال يفيد بأنّ طبيخ المسلمين كان متعدّدا تعدّد أنماط العيش، ففي الرقعة الجغرافية الواحدة يتلوّن الطبيخ تلوّن الأطر المادية المحدّدة له، فطعام القبائل البربرية الصحراوية هو اللحوم شواء وصفيحا مطحونا يصبّ عليه الشحم المذاب أو السمن وقديدا مطبوخا في اللبن والسمن. وشرابهم اللبن. وقد تقبل هذه القبائل على الدقيق تقليه وتلّته بالعسل أو قد تصنع خبزاً من دقيق الدخن أو الذرة<sup>(49)</sup>. أما القبائل البربرية التي تعيش في جبال المغرب وشعابه وأوديته وغاباته فتقتات خبز الشعير والعصيدة من دقيق الشعير أو هي تلتّ هذا الدقيق باللبن والزبد وقد تأكل اللحم مطبوخا بالبصل والفول أو مصحوبا بالكسكسو. وتتخذ من الفول حساء ومن العنب دبسا.

(48) السقطي. في آداب الحسية. ص 36 - 39، القاضي عياض. ترتيب المدراك، III. ص 79، 102، 140، 219، 249 - 250، المالكي. رياض النفوس، I. ص 25، 193، 338، 360، 524. II. ص 32، 34، 50، 101، 394، الوزان. وصف إفريقيا، ص 87، 98. وانظر القادري بوتشيش. المغرب والأندلس في عصر المرابطين. ص 73 - 74، محمد الطالبي. تراجم أغلبية. ص 286 - 287، الحسن الفخّادي. من مظاهر التغذية في تاريخ المغرب الوسيط، أمل. 1999. ص 36 - 39، 43 - 44.

(49) البكري. المسالك والممالك، II. ص 865، الوزان. وصف إفريقيا، ص 58، 61، إبراهيم حركات. النشاط الاقتصادي. ص 28.

وقد تحصل على السردين المملّح<sup>(50)</sup>. وتقتات القبائل التي تعيش في السهول الخصبة بما تزرعه من حنطة ويقول وفواكه وما تربّيه من أبقار وأغنام، ويكثر في طبيخها العسل والسمن والرب<sup>(51)</sup>. ومهما تكن أنماط العيش متنوّعة فهي رتيبة متكرّرة في التراث الجغرافي تدلّ على تشابه حياة البدو سواء أكان صفيهم من الإبل والغنم أم كانت لحومهم من الغنم والخيّل<sup>(52)</sup> وتشير إلى تشابه حياة القرويين الذين يقتاتون من إنتاج أرضهم. وإذا كانت القرى على ضفّة نهر أو ساحل بحر فكثيرا ما يعالج الناس طعامهم بالأسمك الطريّة والمجفّفة<sup>(53)</sup>.

ولئن كانت الأطر الماديّة عاملا محدّدا للطبخ فإنّ اختلاط الأمم والشعوب أثر في تداخل العادات الغذائيّة وانتشار النماذج الشرقيّة فالدارس لفضالة الخوان، وكتاب الطبخ في المغرب والأندلس، يلاحظ غلبة الألوان المشرقيّة، والباحث في «الوصلة»، و«كنز الفوائد»، يعجب لمدى التماثل بين الألوان الشاميّة والمصريّة والعراقيّة بيد أنّ الألوان الأندلسيّة والمغربيّة قليلة في نصوص المشرق<sup>(54)</sup>. ولسنا ندري أأدخل الفاطميون هذه الألوان إلى المشرق أم أشاعها غيرهم في تلك الأنحاء ؟

(50) الوزّان، وصف إفريقيا، ص 96 - 97، 329، 331، 333، 336، 338.

(51) الإدريسي، نزهة المشتاق، I، ص 229، 252 - 254، 260 - 261.

(52) تربي القبائل التركيّة الخيل وتأكّل لحومها، انظر سعد زغلول، الإسلام والترك، في عالم الفكر، x، 1979، ص 159 - 160.

(53) انظر مثلاً ما جاء في وصف بعض قرى النيل في الإدريسي، نزهة المشتاق، I، ص 20 - 21، 25 - 26، 38 - 39، وانظر طعام قرى الحبشة، م، ن، ص 43، 45، وانظر حضور السمك مع الحبوب والبقول واللبن في قرى اليمن في ابن الجاور، صفة بلاد اليمن، ص 86، 90.

(54) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص 608 - 610، كنز الفوائد ص 61 - 64.

وإذ كان الطبخ في عناصره الأساسية الثابتة واحدا جامعا لمسلمي المراكز، معبرا عن هوية مشتركة، فإنه توجد خصوصيات تميز كل بلاد، منها ما يتصل بأطعمة انفرد بطبخها أهل العراق أو الشام ومصر أو المغرب والأندلس، ومنها ما يتعلّق باختلاف في تلوين الأطعمة تلويها يعبر عن تطوير للأصل وتطويعه للذوق أو للأغذية الوفيرة في تلك الجهة أو للعادة القديمة التي تثبت رغم التحوّل. فلو نظرنا في مدونة الطبخ المغربية والأندلسية للاحظنا وجود ألوان مشرقية كثيرة لا تحمل في تسميتها علامة انتمائها إلى المشرق. وهذا هو الدخيل المستوعب الذي انصهر في العادات انصهارا، فغدا كالوحدة اللغوية أو الدينية أو الوحدات اليومية الأخرى عنصرا من عناصر النسق الأصلية المكوّنة للأنا الجماعي. ومثل هذه الألوان المذكورة في كتب الطبخ هي تلك التي نجدتها في الواقع. فلا ينعت أهل إفريقية مثلا الثريد والأطرية والقطائف والكنافة والزلاية والمشاش واللوزنج والكعك والسنبوسج والقباط<sup>(55)</sup> والغالودج بالألوان المشرقية<sup>(56)</sup> وقد نجد في نصوص الطبخ المغربية والأندلسية نعتا لّلون بأنه مشرقية<sup>(57)</sup> تمييزا له عن المغربيّ وتعبيرا عن المغايرة. فأهل الغرب الإسلاميّ يشتركون في ألوان خاصّة بهم منها الكسكسو

55، الثقباط، الناطف وهو نوع من الحلوى، ابن منظور، لسان العرب، مادة قبط.

56) انظر هذه الألوان في اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، II، ص 50، 52، 54، الديّاج، معالم الأيمان، II، ص 224، المالكي، رياض النفوس، I، ص 193، 218، 533 - 534، II، ص 96، 168، 294، 386، 389، 409، 448 - 449، وانظر محمّد الطالبي، تراجم أغلبية، ص 18، 96، 167.

57) ابن رزّين، فضالة الخوان، ص 169 - 173، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 87، 195، 225.

والبركوس والقدوش وحسو البنج<sup>(58)</sup> والتلتين والبازين أو المعلقة والبلاجة<sup>(59)</sup> والفيجاجة<sup>(60)</sup> والاسفيريا والمرقاس والمجبنات والاسفنج والمقروض واللخطح<sup>(61)</sup> ورأس ميمون وبعض أنواع اللقائق والأسماك والكروش المحشوة واللسان المحشو والأقراص<sup>(62)</sup>. ومن الألوان ما يميز أهل الأندلس عن أهل العدو، فالمجبنة الفرنية طليطلية والفيجاجة تصنع بالأندلس وكذلك اللخطح<sup>(63)</sup> والكتامية مركبة قسنطينية<sup>(64)</sup> والمورقة بالتمر مركبة أهل أفريقية وكذلك القرصة المصنوعة بالتمر<sup>(65)</sup> وتارفت

(58) البنج (Herbe du diable)، من نوع الجنبة ومن جنس الكفوف. له قضبان في غلط الخنصر مجوفة وعليها زهر لمن وورق عريض إلى الطول وعليها زغب ورطوب وله زهر بين الثمرة والبيض، ولها غلف ملوء بزرا كبر الخشخاش الأبيض. ويعرف بالسيكران. الغساني. حديقة الأزهار. ص 58 - 59.

(59) البلاجة، قصة رنة ودائرة تقطعان قطعاً تطبخ قديرة بتوابل. يخلط ذلك ببيض مضروب ويبلخ في الطاجن منجماً بمحاح البيض واللوز. وتعمل باللحم. م. ن. ص ص 127 - 128.

(60) الفيجاجة: رقاق مصنوعة مثل الكنافة يجعل عليها الجين الرطب الطري ويصب عليها زيت وتطبخ في الفرن وتسقى باللين الحليب مراراً وترداً إلى القرن. تخرج ويصب عليها عسل أو شراب ورد. م. ن. ص ص 83 - 84. كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص 202.

(61) اللخطح، حسو من دقيق ولين. ابن زرين. فضالة الخوان. ص 60.

(62) انظر الألوان الأندلسية والمغربية في م. ن. ص ص 76 - 77. 79 - 83. 87. 90 - 92. 127 - 193. 196؛ كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص ص 21. 23. 24. 41. 49. 96. 87. 96. 100. 119. 137. 147. 163. 178. 179. 183. 184. 186. 188. 201 -

M. Marin, "Cuisine d'Orient, Cuisine d'Occident" in : 229. 219. 215. 210. 207 *Médiévales*, 33, 1997, pp 9 - 21.

(63) ابن زرين. فضالة الخوان. ص 60؛ كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص ص 201 - 202.

(64) المركبة أرغفة عجيتها على نحو عججن الاسفنج تطبخ في الطاجن وتشق ثقباً ويصب عليها زيت وعسل. م. ن. ص 203.

(65) م. ن. ص ص 205 - 206.

من أطعمة أهل فاس<sup>(66)</sup> وشاشية ابن الوضيع ثريد أهل بجاية والفطير  
ثريد أهل افريقيّة وثريد فلياطل أندلسي<sup>(67)</sup> وتاحصحت  
مرآكشيّة<sup>(68)</sup>. وزيادة على هذه الألوان جاءت أخرى حاملة لعلامة  
بربريّة كالصنهاجي<sup>(69)</sup> واللمتونيّة<sup>(70)</sup> وهما يؤكلان في المغرب والأندلس.  
ومن الأطعمة الموحديّة والتي عرفت في الوسط المصمودي أسماس<sup>(71)</sup>.  
ومما كانت تصنعه بعض قبائل لمتونة الصحراويّة أسلو<sup>(72)</sup>. ومما اشتهرت به  
بلاد السوس أنزير<sup>(73)</sup>.

(66) أرغفة تفتّ فتاتا دقيقا يلقي في العمل الملول بالماء ويشرفيه لوز مقسوم. يحرك الخليط  
ويفرغ في جفنة ويصنع في وسطه حفرة تملأ بسمن أو زبد وينذر عليه سكر وقرفة  
وسنبل وقرفل وفانيد. م. ن. ص 207.

(67) م. ن. ص 183، ابن رزيق، فضالة الخوان. ص 54.

(68) التاحصحت تفلأ مقلية. كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص 72.

(69) لحم بقريّ وغنميّ وجدي رضيع ولحم وحش وأرنب ودجاج وإوز وفراخ حمام ويام  
وزرايزر وعصافير منها الصحيح ومنها المقطّع يجعل في ذلك المرقاس واللحانق والليم  
المصّر والزيتون واللوز والخمض والتوابل والزيت والرّي. ويحمل الطاجن إلى النار.  
يضاف إلى ذلك الكرب واللفت والبادجنان والبسباس والجزر والتفاح والسفرجل... ابن  
رزيق، فضالة الخوان. ص 193 ومن أنواع الصنهاجي اللسان والكروش المعشوة. م. ن. ص 194 -  
196.

(70) اللمتونية تصنع من جميع الطير يطبخ في الفرن فتشوى في السفايد على نار فحم. وقد  
تعمل الطيور مقلية. تثردها رغاف من الدرمك تسقى بمرق الطير واللوز والجوز والجبن.  
كتاب الطبخ في المغرب والأندلس. ص ص 187 - 188.

(71) أسماس لم تشر المرجع إلى مكوناته سوى ما ذكره البيهقي من أنّ ابن تومرت حين صنع  
لأصحابه طعام أسماس وضع الملح بيده وأنه أكل من ذراع كبش كان في الطعام. البيهقي.  
كتاب أخبار المهدي بن ترمز. ص 48.

(72) أسلو، حنطة مقلية فليا معتدلا تدقّ جريشا وتمزج بالعسل والسمن وتطبخ على النار.  
الادريسي نزهة المشتاق. I. ص 224.

(73) أنزير... يأخذون من عصير العنب المخلو فيطبخونه بالنار إلى أن يذهب منه الثلث ويزال  
على النار ويرفع ويشرب. ولا سبيل إلى شربه إلا أن يخلط بمثل ماء. م. ن. ص 228.



وكثيرا ما نجد في النصوص المغربية ما يشير إلى نسبة اللون المشرقيّ إلى القاهرة أو عمان أو مصر أو الشام أو تركيا أو فارس<sup>(74)</sup> أو قریش أو آل العباس وآل برمك<sup>(75)</sup> أو إلى بعض الظرفاء الذين قدموا من بغداد إلى قرطبة فعلموا طبّاخيها تأتق القصور العراقية في المأكّل والمشرب<sup>(76)</sup>.

تفيد كتب الطبخ المغربية بتشاقف نموذجين مشرقين ومغربين وتحتفي بالثراند الأموية تلونها تلونا فاق تلونها في مدونة الطبخ المشرقيّ. وتستوعب طبخ بغداد وتتشبّت بأطعمة البربر وبما ورثته من عناصر متوسطة. أمّا النصوص المصرية والشامية فتشير إلى تشاقف شاميّ مصريّ عراقيّ مغربيّ تركيّ أفرنجيّ، كما تحمل بعض الألوان علامة رومية أو فارسية أو هندية<sup>(77)</sup>. فيدلّ الطبخ على ماضي الشام ومصر القديم وعلى الفتح وما صاحبه من انتقال لوحات غذائية عربية وأدنى شرقية، ويحمل سمات جماعات جاء بعضها من المغرب والآخر من تركستان وكردستان وبلاد الأفرنج. أمّا كتاب ابن سيّار فتشير ألوانه إلى

(74) انظر : القاهرة والعمانية واللون المصري والخلوة الشامية والتركية والمثناة الفارسية في ابن رزيق، فضالة الخوان، ص 163، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص ص 25، 143، 146، 214، 226.

(75) انظر اللطائف العباسية والدجاجة العباسية والقرشية والبورانية التي جاء أنها، منسوبة إلى بوران بنت الحسن، بن سهل [192 - 271 / 807 - 884]، م، ن، ص ص 45، 164، 214، ابن رزيق فضالة الخوان، ص ص 72، 165.

وانظر : M. Marin "Sobre Burân y Burâniyya", in *Al Qantara*, II, 1981, pp 192 - 207.

(76) انظر، بقلية لزياب، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، ص 160، وانظر L. Bolens, *La cuisine andalouse, "un nouvel art de vivre venu d'Orient: ziryab"*, pp 28-31.

(77) انظر ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص ص 449، 548، 556، 558، 608، 610، 614، 619، 660، 719، كنز الفوائد، ص ص 15، 47، 48، 55، 102، 104، 105، 115 - 116، 116، 122، 161.

تشاقف صينيّ هنديّ فارسيّ عراقيّ عربيّ روميّ - يونانيّ. وكثيرا ما يميّز المؤلف بين الألوان الشاميّة والعراقيّة والألوان الروميّة والفارسيّة<sup>(78)</sup> ليبين اختلاف أهل الشام عن أهل العراق. وقد لاحظنا فيما ذكره نزعة إلى المحافظة على الطبخ البيزنطيّ وجنوحا إلى إعلاء شأن الأنموذج الساسانيّ فالطبخ في هذا الكتاب يذكّر بتاريخ خلفاء بغداد الذين حافظوا على سويق قريش فطلبوه بسمّن عربيّ<sup>(79)</sup>، وأكلوا قلية المدينة<sup>(80)</sup> التي خرج منها أجدادهم إلى العالم. وثراند الشام وملبقاتها التي تشبه ثراند قريش وأحساءها، فلونوها ألوانا وتأنقوا فيها تأنقا وزادوا عليها ألوانا فارسيّة كثيرة تشير إلى ملكهم. فقد لَوّن طبّاخو الخلفاء اللخشات التي اتخذها طبّاخ كسرى للملك في رحلة صيد. والطبّاخات التي كانت تطبخ في أيام بهرام جور [420 - 438 م]، والكشتابيات المطيّبات الخمريات، التي صنعت لأحد ملوك فارس في سفره، والبازماورد الذي أحكمه الفرس في بعض حروبهم. واستخفّوه في أسفارهم، وغير هذه الألوان كثير<sup>(81)</sup>.

ولئن كان أسلوب الحياة الساسانيّ في بغداد حقيقة تاريخيّة فإنّه لا يمكن تحديد ما أخذ عن الفرس تحديدا واضحا لأنّ ما وصلنا من تاريخ الفرس باللسان العربيّ لا يصف طرق الطبخ بل يكتفي بأسماء أطعمة

(78) ابن سيّار. كتاب الطبخ. ص ص 112 - 113، 204، 208، 210...

(79) م. ن. ص 38.

(80) م. ن. ص 210.

(81) انظر هذه الألوان في ابن سيّار. كتاب الطبخ. الأبواب 35، 41، 42، 49، 50، 56، 57.

62، 66، 67، 8، 85، 86، 90، 92، 93، 94، 96، 99، 101، الراغب الاصفهاني.

محاضرات الأدباء. II. ص 612.

وانظر B. Rosenberger; "La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne" in

Histoire de l'alimentation, p. 347.

انتشر وصفها في التراث العربي<sup>(82)</sup>. فلعل الحاجة إلى معرفة الفهلوية ضرورة يحتمها التاريخ المقارن.

وإذا كان التراث العباسي غنياً بالمعلومات عن أطعمة العراقيين فإن ما وصلنا عن الأمويين لا يصف طبيعتهم وصفاً دقيقاً. فلعلهم تأثروا بأسلوب الحياة البيزنطيّ بعض التأثر. وظلّوا محافظين على نماذج عربيّة وقد لا يقنعنا ما يروى عن تمسّكهم بالبداوة الخالصة في المأكّل والمشرب التي تنقلها الأخبار. فكما نجد الحجاج يعرض عن عادات الفرس. نرى هذا الخليفة أو ذاك يأكل الجداء الباردة والحارّة والأخبصة والخشكناج والأقراص المعجونة بالدقيق واللبن والسكر. والسكباج واللوزينج والجوداب والفالودج وضروب الحلواء، إلى جانب الثريد والمضيرة والقرنية والزبد والتمر والجذور<sup>(83)</sup>.

ولا شك أن الرقيق في العصر الأمويّ أثر في دخول وحدات غذائية إلى قصور الخلفاء<sup>(84)</sup>. وطبيعي أن يكثر الدخيل في العصر العباسيّ الذي ازدهرت فيه تجارة الرقيق وطلب الخلفاء الكثير منه للتسرّي والخدمة<sup>(85)</sup>.

---

(82) انظر ما ذكره الثعالبّي لأطعمة ملوك فارس في غرر أخبار الملوك. ص 313. 585. 672. 706. 707.

(83) ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 219. القاضي التنوخي، الفرج بعد الشدة، IV، ص 12. الثعالبّي، لطائف المعارف ص 16، انظر كذلك مقدّمة سليمي محجوب ودرية الخطيب لكتاب الوصلة، I، ص 184. 186. 193.

(84) توفيق بن عامر، الحضارة الاسلاميّة وتجارة الرقيق خلال القرنين الثالث والرابع للهجرة. ص 56 - 69.

(85) م. ن. ص 128 - 135.

ولقد اشتهر الرقيق السندي في الطبخ<sup>(86)</sup>، وطلبت المصريات إلى قصور المشرق<sup>(87)</sup>، وذاع صيت السودانيات، تباع الواحدة منهنّ بمائة مثقال وأكثر. تحسن الأطعمة الطيبة من الجوزينقات والقطناف وأصناف الحلوات وغير ذلك،<sup>(88)</sup>

ولا يفوتنا أن نذكر أنّ تغير بنى القراية يتبعه تحوّل في الطبخ. فالتركية أو الفارسية أو الهندية أو البربرية أو القبطية... تبقى متعلّقة بحركات نشأت عليها. وذوق ألفته. تدمج ذلك دمجا في عناصر تتبناها.

عرب المسلمون البلاد التي دخلوها وشيدوا فيها مدنا متشابهة ووحدوا فيها السلوك مخضعينه لأحكام الحلال والحرام والقيم العربية الإسلامية ونمطوا فيها الصنائع والمعارف والفنون. وساهموا في تنميط الأنساق اليومية. فكان النموذج الشرقيّ مثالا محتذى. ومما ساعد على تنميط العادات الغذائية والذوق، أنّ العالم الإسلاميّ مخزن عادات قديمة.<sup>(89)</sup> متشابهة. فلم تكن ثقافات الشرقين الأدنى والأقصى معزولة الواحدة عن الأخرى وكان الشرق الأدنى وحوض المتوسط متشاقفين ثقافا مستمرّا. وقد لا يفسّر ثبات أصول الطبخ باستقرار البنى المادية (الطبيعية والاقتصادية) فحسب بل يفسّر بالاطمئنان إلى الأليف المعتاد فيكون دافعا بنى 'محفظة على الطبخ واستقراره استقرار العادة. ولكنّ الحاجة إلى

(86) م. ن. ص 258.

(87) J. Preher, "Un regard sur l'art culinaire des Mamelouks" in *MIDEO* 24, 2000, p 58.

(88) البكري. المسالك والممالك. II. ص 849.

B. Laurieux, *Le règne du Taillevent*, p 9.

التغيير والتنوع وقدرة الإنسان على التأقلم وتطويعه سلوكه الغذائي حسب معطيات الواقع المادي ورغبته في اكتشاف الجديد والإفلات من القيد والرتابة والميل إلى المغامرة. كل ذلك يفسّر تجديده لطبيخه<sup>(90)</sup>. وقد لاحظنا من خلال مدونة تنتمي إلى فترات تاريخية مختلفة أن التجديد غالبا ما كان تلويحا لأطعمة أصولها ثابتة. مما يبين أن الطبخ هو أكثر الأنساق الفرعية اليومية استقرارا وثباتا. إذ يدمج هذا النسق الأكلين في ثقافة تكون جسدا رمزيا تبنيه ألوان تطبخ حسب قواعد معينة تشعر بالانتماء إلى ذلك الجسد<sup>(91)</sup>. ولكن المدونة التي درسنا تبين قدرة المجتمعات على تجديد طبيخها. إذ يكفي أن تقبل أرض زراعة نبات جديد حتى تدخله المجموعة غذاءها وتلوّن ألوانا. فقد جاء في «فضالة الخوان، عشرون لونا من أطعمة الباذنجان الذي أدخل المسلمون زراعته إلى الأندلس والمغرب».

بدا الطبخ خاضعا لحركات متكررة تفيد بأن للثقافة الإسلامية قواعد مضبوطة تتبع في تحويل الأغذية وطهيها. ويمكن اعتبار هذه

(90) التقليد ظاهرة اجتماعية لا تعيش المجتمعات حالة خوف من التجديد مما يفسّر ثبات

أنساقها. انظر، G. Duby, "l'Histoire sociale et idéologie des sociétés" in *Faire l'histoire*, I, p. 208.

وانظر ما جاء في، C. Fischer, *l'Homnivore*, pp. 62-65.

(91) م. ن. ص 68، 77.

وانظر، M. C. Mahias, art "cuisine", in P. Bonté, M. Izard, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, p. 187; J. Poulain "La nourriture de l'autre entre délices et dégoûts" in *Cultures, nourritures*, p. 127.

الحركات وحدات طقسية دنوية<sup>(92)</sup>. وإذا استطعنا أن نتحدث عن طبخ واحد خصائصه جامعة لسكان المراكز الكبرى فلأنّ وحدات طقسية سمحت لنا بذلك فكانت اليد في حركاتها خاضعة لقواعد تنظيف وتطهير وقطع ودقّ وخلط وتبيل وتعطير وتصعيد وتخفيف وتخليل ونقع وعصر وصبغ وطبخ متشابهة متكررة تكرارا في الوصفات وفي مقاطع من كتب الحسبة. وليست هذه الطقسية مجرد حركات مادية لا دلالة لها إذ تحويل الأغذية الطبيعية هو تحويل للمادة بالفكر. ولما كان الأمر كذلك فإنّ هذا الفعل ينجز تمثلات<sup>(93)</sup>. فلننّ كان الماء والنار معطين مادتين فإنّ استعمالهما في الطبخ لا يكون بمعزل عن تمثلهما، وتمثلهما ينشئ بدوره تمثلات للأغذية التي تعالج بهما وللجسد المستوعب لهذه الأغذية.

(92) رَسَّخت الاثروبولوجيا فكرة عدم وجود نشاط طبخ دون قواعد تتبّع. انظر،

M. C. Mahias, art "Cuisine", in P. Bonté M. Izard, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, p. 187.

ويبيّن علم اجتماع الحياة اليومية أن طقسية غذائية تنظّم كلّ مراحل إنتاج الغذاء وطبخه واستهلاكه انظر مثلاً،

J. P. Corbeau, "Rituels alimentaires et mutations sociales" in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, XCII, 1992, pp 103-104; Y Preiswerk, "Signification et sens de manger: Quelle table pour quel échange?" in *Les Cahiers Médicaux Sociaux*, Genève, 30e Année, n 3-4, 1986, pp 203-210.

وينخرط طرح قضية البعد الطقسيّ الدينيّ للطبخ في إطار فكر كامل لم يحصر الطقوس في علاقة بالدين أو السحر كما فعل Eliade و Cazeneuve و Caillois. فقد اعتبر Balandier و Gluckman و Goffmann و Leach و Turner أنّ الحركات الرتيبة المتكررة طقوس ترتبط بسلوكات معتادة أليفة.

C. Rivière, *Les rites profanes*, pp. 10-11, 193, 198; "Le rite في enchantant la concorde" in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, VXCII, 1992; "Structure et contre-structure dans les rites profanes" in *Mythes, rites et symboles dans la société contemporaine*, pp 110-121.

(93) إنّ الطبيعة واقع مادي وفكريّ وهي واقع فكريّ لأنّ تحويل الإنسان لها فعل واع ولما كان الأمر كذلك فإنه يحقق تمثلات واحكاما ومبادئ فكرية. M. Godelier, *L'idéal et le materiel*, pp 12-13.

وإذا كنا قد استعملنا لفظ الإنسان عوض المسلم أو العربي في تحليلنا لمظاهر فلان الثقافات على تعددها واختلافها فيها من الثوابت ما يلزم الإنسان الواحد. فحركات الطبخ في مدونتنا، تحتفي كغيرها بالماء السماويّ الباعث الحياة على الأرض، وبالنار الأرضية (نار الطبخ) المولدة، وبالحياة الزراعية المتحضرة<sup>(94)</sup>، فليس فعل الطبخ إذن فعلاً مادياً خالياً من الرمز بل هو فعل وسيط، بين السماء والأرض والحياة والموت والطبيعة والمجتمع<sup>(95)</sup>.

ولئن بدت الوحدات الطقسية الغذائية دنيوية فإن بعضها يدلّ على حضور التفكير والخرافة (Superstition)، فالخوف من عدوى النجاسة أدّى إلى حركات طقسية استحواذية (obsessionnelle) والاعتقاد في قدرة بعض المدركات الحسية (ألوان أشكال، أفلاك، أغذية، أعداد) على جلب السعادة أو الشقاء أنتج طقوساً وقائية أو إحصائية. ففي الحبة السوداء التي تذرّ على وجه الخبز<sup>(96)</sup> قوة سحرية ودية إذ يضغط السواد على القوى الظلامية ينقرها ويقتلها فيولد النفع في جسد أكل يطرد الشونيز عنه كلّ شرّ ويبرئ كل داء<sup>(97)</sup>.

(94) يرتبط الاحتفاء بالماء السماوي والنار الأرضية والحياة الزراعية في التخيل البدائي. انظر

C. Levi-Strauss, *Le cru et le cuit*, pp 178-194-199.

"Les opérations culinaires [sont] des activités médiatrices entre le ciel et la terre, (95) la vie et la mort, la nature et la société" *ibid*, p. 72.

(96) الشيّزي، نهاية الرتبة، ص 23.

(97) ثبت في الصحيحين من حديث أبي سلمة، عن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: عليكم بهذه الحبة السوداء فإن فيها شفاء من كلّ داء إلا السام، والسام الموت، ابن قيم الجوزية، الطب النبوي، ص 223. وقد جاء في القزويني، عجائب الغلوقات، أن طبيب الحبة السوداء يقتل الحشرات ويطرد الهوام، ص 245. والحبة السوداء هي الشونيز.

ولما كان الطبخ فعلا والفعل خلقا فإنه يعبر عن إرادة في تحويل العالم وتقريبه إلى مدمجيه تقريبا تسيطر فيه اليد على الأشياء وتقدم الأغذية النينة والدموية والزهمة واللزجة والصلبة والمرّة المقلقة طعاما مطمئنا شهيا. وسواء أكانت اليد تصنع طعاما بسيطا أم معقدا فهي تحول المادة محققة بعض الأحلام معبرة عن منزلة صاحبها في الوجود والكون وتمثلاته للأغذية ولذاته والعالم. فاليد عندما تكثر من الحبوب والبقول والفواكه والتوابل والعطور في الطعام تحتفي بالغذاء الأصلي وتعبر عن بداية مرتبطة بنبات هبط من السماء ليبنى عالم الإنسان. هذا الحالم بالفردوس. فيسمو بأغذيته اليومية المادية ليري الباذنجان «في جنة المأوى». أول شجرة آمنت بالله<sup>(98)</sup> ويرى الهريسة تنزل على الرسول من السماء<sup>(99)</sup> ففضلها من فضل حبها الذي كان أول ما خرج من السماء قدر بيض النعام فصار مثل الحمام. فقدر البندق. فمثل الحمص. ثم صار إلى شكله المعروف<sup>(100)</sup>. صنع الإنسان من ذلك الحب خبزا فأكرمه وتهافت عليه لا يجد للمائدة كمالا إلا به<sup>(101)</sup> ولا للحم قيمة دونه<sup>(102)</sup>.

إنّ الطبخ الذي وصفنا في هذا الفصل طبخ عطر دسم حلو يقصد إثارة الحواس وإمتاع أكله. فالصورة المرئية المغربية الجذابة تحقق لذة

(98) الطبرسي. مستدرک الوسائل. XVI. ص 429 - 430.

(99) م. ن. ص 355، الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XV. ص 70.

(100) النويري. نهاية الأدب. XI. ص 13 - 14.

(101) التوحيدي. الإمتاع والمؤانسة. III. ص 76.

(102) الروذراوري. ذيل كتاب تجارب الأمم. III. ص 288.



متخيلة. إذ يلتحم الذوق الحسّي المباشر بالذوق الفكريّ. فيزدرد الطعام بالعين ويلتهم فكرياً قبل أن يؤكل فعلاً. وتبحث العين عن الوفرة فتكون الجماليّة في كتب الطبخ جماليّة الغنى والسعة (opulence) ويكون الميل إلى الفاخر البذخ (Somptuaire). فليس أمتع من أن تسافر اليد بين ألوان كثيرة لا تنتهي. فتحسب العين أنها تملك العالم وتخال النفس أنّ الحياة لا تنتهي<sup>(103)</sup>. أمّا الروائح الكثيرة المختلطة الشديدة فتحرّك الشهوة وتحقّق متعة فكريّة ناجمة عن تنشيط الذاكرة فينطلق من الفضاء إلى الزمن الماضي بحثاً عن روائح معلومة دغدغت الأنف أوّل مرّة. يوقظ الطعام ذكرى طعام وتدعو الرائحة المختلطة المرء إلى فكّ عناصرها وإدراك ماهيتها فتكون اللذة لذّة التعقّل<sup>(104)</sup>. ولا يعدل الذوق الفمويّ (goût buccal) شيء. فأحساس اللسان والحلقوم والحنك بالطعام إحساس مباشر<sup>(105)</sup>. كما أنّ لذّة الازدرد لذّة ناجمة عن الإدماج الذي يشعر بالامتلاء واللذة<sup>(106)</sup> فيتمّ ربط اللذة في شوق الحالم بالنعيم. فهذا الإحساس بلذّة القطائف هو الذي أدّى بالناس إلى أن سموّها باسم «لغانف النعيم»<sup>(107)</sup> !

(103) انظر وصف التوحيدي في الرسالة البغدادية للمائدة العراقية، ص 151 - 166. وانظر كامل نصّ الحرب المعشوق بين لحم الطائر وحواضر السوق.

M. Serres, *Les cinq sens*, pp 185-186 (104)

M. Onfray, *Le ventre des philosophes*, p 63-143, 144. (105)

(106) الإدماج للأشياء وللموضوع داخل الأنا يؤلّد الشعور بالامتلاء ويثبت الأكل في منزلة كونية أو اجتماعية. ويكون للطبخ والأكل وظيفة تثبتيّة إذ تحوّل الغذاء اليد نحوياً يجعل الطعام شبيهاً بأكله يرمز إليه ويتحد به ويشعر عندما يأكله أنّه يحدّده ويعبر عن حالته. F. Lange, *Manger ou les jeux et les creux du plat*, pp. 17, 34.

(107) القاضي الجرجاني. كتاب المنتخب، ص 123.

مال المسلمون إلى الدسم والخلو، فالدسم عذب وعذوبته ناجمة عن الطراوة والسلاسة واللين. أما الخلو فهذا المذاق الطبيعي الحبيب إلى الإنسان أصبح في المتخيل ذا دلالة انفعالية عاطفية<sup>(108)</sup> فاقترن بالرغبة والشوق والإغراء والجاذبية والإعجاب واللذة. حتى أنهم عدّوا، الأرض باللين والسمن المسلمي بالسكر الطبرزد من طعام أهل الجنة<sup>(109)</sup>، وتخيّلوا في صحفته السمن نهرا والسكر كثباناً<sup>(110)</sup> وراوه غذاء جارية ناعمة، البدن رطبة شطبة عضة بضّة<sup>(111)</sup> تغذي متخيّلها الخالم بها كما يغذيه غذاء النعيم الذي يحلم بكتبانه وأنهاره.

إنّ طبيخ الحواسّ واللذة هو طبيخ فنّ، تُقدّم صحونا وأطباقا إلى ذوّاقَة (gourmet) ارتقى ذوقه من الذوق الثقافيّ (goût culturel) إلى الذوق المثقّف (goût cultivé)<sup>(112)</sup> فكان عارفا بفنّ الطبخ حريصا على اللذة والرقّة والتأنق والبذخ يطلب طبيخا مخرجاً غير مخرج العادة، مقدودا يعجب ويغري ويحرّك الحسّ وينشّط الفكر ويطرب النفس. وتكون أسلبة الطبخ (stylisation de la cuisine) تابعة لأسلوب عيش تدلّ عليه<sup>(113)</sup> يشجّع أصحابه طبّاخيهم على التسابق إلى الإبداع فيجعلون من الطبخ، موضوعا للرغبة، (un objet de désir).

S. Lahlou, *Penser, manger*, p 12, 82. (108)

(109) ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، 223.

(110) التوحيدي، الامتاع والمؤانسة، III، ص 77.

(111) م. ن. ص. ن.

(112) يتحوّل الذوق من الطبيعي إلى الثقافي وتشارك في هذا الذوق المجموعة التي تنتمي إلى ثقافة واحدة ويتحوّل الذوق الثقافي إلى ذوق مثقّف يكون طبيخه قائما على الانتقاء والاختيار والتنوّع والصناعة والفنّ J. J. Boutaud, "Semiopragmatique du goût", in *Cultures, nourritures*, pp 50-53.

P. Bourdieu, *La distinction*, pp. 12-14. (113)

وفي حين تتحقق شهوة الخليفة إلى هذا اللون أوداك. تبقى رغبة الفقير في  
 الرغبة النظيف والشواء الصفيف والأوساط المحشوة والاكواب المملوة  
 والبادنجان المقلّي والراح القطربليّ مكبوتة<sup>(114)</sup>. ويكتفي بخبز شعير  
 غليظ يُشبعه ويثبته في منزلة يرضى بها ويقنع بدقوت الأبرار. وغذاء  
 الأنبياء. وطعام نوح وداود وسليمان وإبراهيم. وخبز ما شبع منه محمد  
 وآله وصحبه. فيرضى بطعام الإيمان<sup>(115)</sup> ويقنع بالجوع والكفاف ويقبل  
 فقره ويكتفي بتخيّل اطعمة «أبناء النعيم والمروءات» التي «يتحلب الفم  
 لوصفها». من «أرغفة كالدور» وقلية أشهى من رضاب المعشوق و«طباهجة  
 الملوك». وأرزة ملبونة في الطبرزد مدفونة وفالودجة مزعفرة  
 مسمونة. وسكباجة نمامة بين لحم البقر ولحم الحمل السمين. وهريسة  
 بلحوم الحملان والفراريج السمان وملّيقة بأرز مدقوق ولبن حليب  
 وعسل وطبرزد مسحوق مبخرة بالنند الربّي بالجلّاب وماء الورد<sup>(116)</sup>.

114) الهمذاني. المقامات (المقامة الجاعية). ص 127 - 129.

115) ابن سيرين. تفسير الأحلام. ص 186، الطبرسي. مستدرك الوسائل. XVI. ص 333 - 335.

116) الثعالبي. خاصّ الخاصّ. ص 56 - 57. 59 - 60.



## الباب الثالث

النافع والضار

في الصحة والمرض



*«La nature est un temple où de vivants piliers  
Laissent parfois sortir de confuses paroles;  
L'homme y passe à travers des forêts de symboles  
Qui l'observent avec des regards familiers.  
Comme de longs échos qui de loin se confondent  
Dans une ténébreuse et profonde unité  
Vaste comme la nuit et comme la clarté  
Les parfums, les couleurs et les sons se répondent»*

**Ch. Baudelaire**





## في الغذاء والمغذي

أدرك العربيّ أنّ الغذاء يمكن من استمرار حال البدن ولكنه في نفس الوقت يغيّرها من حال إلى أخرى ولنا في الأخبار<sup>(1)</sup> إشارات كثيرة إلى تحرّج العرب من موم الغذاء، تكشف خوفهم من المطاعم والمشارب وحذرهم من هدمها أعمارهم وتبيّن طرق انتفاعهم بها وتعرب عن رغبتهم في أن تطيل أجالهم، وتقدّم تصنيفهم لها إلى نافعة تحمّن أبدانهم وتديم صحتها وضارّة تفسدها وتهلكها.

ورغم قيمة هذه الأخبار التي تمدّ الباحث بطرق التطبّب القديمة وتمكّنه من الاطلاع على منزلة بعض الأغذية قبل الإسلام وفي الفترات الإسلامية الأولى وتفتح مجال التعمّق في صلة هذه الأغذية بأنماط العيش وطرق التفكير، فإنّها تبدو غير كافية لتحديد النفع والضرر كما تشكّلا في الثقافة الإسلامية وتحليّا في التراث، ولا للإلمام بالعناصر التي تكوّن بنية أساسيّة من بنى النسق الغذائيّ، ولا التصورات والرؤى والتمثّلات التي تكمن وراء انتظام هذه البنية. وقد بدت هذه الأخبار متأثرة بالخطاب الطبيّ اليونانيّ - الإسلاميّ تنهل من بعض عناصره المرجعيّة ومكوّناته

(1) انظر مثلاً ابن أبي أصيبعة، عيون الأنباء في طبقات الأطباء، ص 162 - 167، ابن عبد ربّه، العقد الفريد، VI، ص 303 - 307، ابن قتيبة، عيون الأخبار، II، ص 292 -

الأساسية<sup>(2)</sup> فتجترّ ما قاله الأطباء في هذا الغذاء أوداك<sup>(3)</sup>. وتجاوز تأثير الطبّ جامعي الأخبار إلى المؤلفين في الطبيخ الذين احتوت بعض كتبهم أبواباً فيما ينفع الأبدان ويضرّها وجاءت بعض أطعمتهم مصنّفة لهذا المزاج أوداك العمر<sup>(4)</sup>. واستوعب المؤلفون في النبات والحيوان التصنيفية الغذائية اليونانية - الإسلامية فضمّنوا نصوصهم تقييدات في خواصّ الأطعمة والأشربة<sup>(5)</sup>. وجاءت بعض الخصائص في المعاجم والقواميس ترافق هذه المادّة وتلك<sup>(6)</sup>. وأثر المجوسي والرازي وابن سينا وابن الجزّار وابن زهر وابن النفيس في الثقافة الإسلامية حتّى طفق علماء الدين<sup>(7)</sup> والمصنّفون الموسوعيون<sup>(8)</sup> وغيرهم يمزجون فيما كتبوا وجمعوا بين ما اختاروه من أقوال الأطباء والحكماء والأدباء والصحابة والتابعين وما ارتضوه من تجارب نقلوها من واقعهم<sup>(9)</sup>. وإذا اعتبرنا الأخبار الأدبية والأخلاقية غير كافية لفهم الطريقة التي نظّم بها العرب النافع والضار من

(2) لا نستغرب ذلك. فقد كان كتاب المسائل خنن بن اسحاق من أكثر الكتب المقروءة في العالم الإسلامي انظر :

D. Jacquart et F. Micheau, «La Médecine arabe: Une science dans le sillage de la philosophie» in *A L'ombre d'Avicenne*, p 55.

(3) إنّ ابن عبد ربّه. مثلاً، سرعان ما يعدل عن الأخبار الأخلاقية والأدبية في منافع الأغذية ومضارّها إلى تكرار ما جاء في كتب الطبّ بما يتّصل بسياسة الأبدان وتدبير صحتها وخصائص الأغذية وطبائعها. انظر: العقد الفريد، VI، ص 306 - 332.

(4) انظر مثلاً ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 18 - 50.

(5) انظر الفقرات المتعلقة بالخواصّ في الديميري. حياة الحيوان، وكتب النّبات والفلاحة.

(6) انظر ما جاء مثلاً في القاموس المحيط من أدوية وفوائد طبية.

(7) انظر مختصر ابن حبيب والطب النبوي لابن قيم الجوزية.

(8) ألف السيوطي كتاب الرحمة في الطبّ والحكمة وجمع النويري خصائص النّبات في السفر الحادي عشر من نهاية الأرب.

(9) كثيرة هي كتب الطبّ الشعبي أشهرها اليوم كتاب الرّحمة للسيوطي وتسهيل المنافع في الطبّ والحكمة للأزرق وتذكرة داود الأنطاكي.

الأغذية فإنّ ذلك لا يعني إقصاءها. إذ تفيدنا مادتها بعناصر أثرت في الثقافة الإسلامية، وتبيّن لنا مدى التفاعل بين أجناس الخطاب المختلفة.

ولا يسعنا إدراك هذا التفاعل دون قراءة التراث الطبّي الغزير. فهو الذي كرّس ثنائية النفع والضرر حتّى غدت القطب الذي تدور عليه كتب الأغذية والأدوية<sup>(10)</sup> وحفظ الصّحة والتدبير<sup>(11)</sup> والأسّ الذي يبني فصولاً من كتب الكليّات<sup>(12)</sup>. وأضحت العين الذي ينهل منه المؤلّفون الموسوعيّون والمصنّفون في الطبّ الشعبيّ.

طفق أطباء الإسلام ينّهون إلى منافع الأغذية ويحذّرون من مضارها لأنّ العوام يعرفون أكثر الأسباب من جهة ما هي موجودات ولا يعرفون أنّها أسباب، مثال ذلك أنّ العدس وكشك الشعير واللحم وماء العسل يعرفون أنّها أمور موجودة ولا يعلمون منها سبباً للصّحة ولا سبباً للمرض<sup>(13)</sup> فأخذوا يضبطون طبائع الأغذية ويحدّدون اختلافها ويكشفون خصائصها ويبينون طرق استعمالها متدخلين في اليوميّ، ضابطين اختيار الإنسان غذاءه. دافعيّته إلى تصوّره تصوّراً عقليّاً وإلى التفكير الدائم في الوجود عن طريق الوعي بخطورة فعل الأكل والشرب باعتباره فعلاً يدمج به الآخر الخارج عن الذات (الغذاء) في الأنا (البدن) فيكوّن الإنسان بل هويّته ويبنيها.

(10) ابن خلدون، كتاب الأغذية، الرّازي، منافع الأغذية ودفع مضارها، ابن زهر، كتاب الأغذية، اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية والأدوية.

(11) البلخي، مصالح الأبدان والأنفس، البلدي، كتاب تدبير الحبالى، سعيد بن عريب، كتاب خلق الجنين.

(12) انظر مثلاً كتب الصّحة والأدوية والأغذية وحفظ الصّحة من كليّات ابن رشد.

(13) ابن رشد، الرّسائل، ص 49.

ولا يمكننا أن نظفر بتصور الأطباء للغذاء ووظائفه وللجسد المهتدي وأدوارهم وللإنسان وتكوينه ونشأته وموته ولا أن نحدد الفنة الاجتماعية التي يوجه إليها الطبيب خطابه ولا أن نلّم بالأدوار التي يؤديها في اليوميّ دون إعادة بناء العناصر المكوّنة للنسق الغذائيّ كما ورد في التراث الطّبيّ وفهم المعايير والمبادئ التي استند إليها الأطباء في تصنيف الأطعمة والأشربة. ولا يتسنى لنا ذلك دون الإشارة إلى بعض الأمور الكليّة الضرورية التي تساعدنا على فهم التفكير الغذائيّ الطبيّ.

لا يطلق القول في شيء من الأغذية بأنه ضار أو نافع دون معرفة اختلاف الأبدان، فالطبائع والأمزجة هي العناصر المحددة للنفع والضرر. وقد ذهب الأطباء إلى أنّ جميع أعضاء البدن الآليّة والمتشابهة الأجزاء<sup>(14)</sup> تتكوّن من الأخلاط الأربعة، وهي الدم والبلغم والمرتان الصفراء والسوداء.<sup>(15)</sup> فتحدّد طبائع الأبدان حسب غلبة هذه الأخلاط عليها. وتتولد الأخلاط من الأغذية. ووصفوا الكيفيّة التي تنتج في البدن أخلاطاً<sup>(16)</sup> إذ

14) الأعضاء الآليّة هي التي يكون الجزء منها مشاكلاً للكلّ لا في الاسم ولا في الحدّ وتسمّى آليّة لأنها آلات النفس في تمام الحركات والأفعال وهي الدماغ والعينان واللسان والأذنان والقلب والرئة والحجاب (وهو الفاصل بين الصدر والبطن) والمعدة والأمعاء والكبد والمرارة والمطحال والكليتان والمثانة والاثنيان والقضيب والرحم. أمّا الأعضاء المتشابهة الأجزاء فهي تلك التي يكون حدّ الجزء منها هو حدّ الكلّ وهي العظام والعصب والرباطات والأوتار والعضل والعروق والشحم واللحم والغشاء والجلد والشعر والظفر والسوداء والصفراء والبخ والروح. وقد أخذ أطباء الإسلام هذا التقسيم عن جالينوس متأثراً فيه بأرسطو، انظر

Aristote, *Les parties des animaux*.

II, pp. 21 - 22; F. Dubois, «Fragments d'un travail inédit sur la personne et les récits de Galien», in *Bulletin de l'Académie de médecine* 42, 7, 1841, p. 290.

ابن رشد الكليات. ص 34 - 92.

15) الخلط هو جسم رطب سيّال يستحيل إليه الغذاء. ابن سينا. القانون. I. ص 29.

16) ابن خلدون. كتاب الأغذية. ص 21 - 25، ابن رشد. الكليات. ص 61 - 65، ابن سينا. القانون. I. ص 34 - 36.

يتم ذلك بفضل الأفعال المتولدة عن القوة الغاذية<sup>(17)</sup> وذلك ،أنه لما كان فعل هذه القوة هو تشبه الغاذي بالمغتذي،<sup>(18)</sup> وأن الأظعمة والأشربة تحتاج إلى استحالة طويلة ومراتب لتتقلب في البدن وتغذوه يكون الفعل الذي يتم به الاغتذاء في البدن أكثر من فعل واحد وقوة واحدة فتنهض ،خوادم القوة الغاذية،<sup>(19)</sup> بتحريك آلات الغذاء<sup>(20)</sup> . وهذه القوى الخادمة أربع: جاذبة وماسكة وهاضمة ودافعة. فالجاذبة هي التي تجذب الغذاء النافع. والماسكة هي التي تمسكه ريشما يتغير. والهاضمة هي التي تطبخه وتنضجه وتهضمه. والدافعة هي التي تدفع الغذاء الذي يفضل عن مقدار الحاجة<sup>(21)</sup> . ويدفع الطعام. عند مضغه وسحقه في الفم. إلى المعدة التي تجذبه إحدى طبقاتها. وتتحرك الماسكة حابسة الطعام لتؤدي الهاضمة دورها فتطبخه وتجعله كيموسا أي جسما رطبا سيالا مثل كشك الشعير أومائه وتدفعه إلى الأمعاء. فتدفع الفضلة اليابسة. وتهضم الكيموس الغذائي حتى تصيره دما وترسله إلى أعضاء البدن كلها. فيجذب كل عضو ما شاكله من الغذاء طبعاً وجوهرًا. ويمسكه حتى يتشبه به. وتتميز عن الدم في الكبد فضلة مائية تجذبها الكلى. وأخرى مريّة رقيقة صفراء تجذبها المرارة. وثالثة سوداوية هي عكر الدم وثقله يجذبها الطحال. وعن دم الكبد، قبل نضجه، تتولد رغوّة ويبقى زبد تجذبهما الرئتان تغتذي بهما

(17) هي إحدى القوى الطبيعية، والقوة الطبيعية هي التي يكون بها الاغتذاء والنمو والتوليد.

وهذه هي الأعمال الأولى من أعمال الطبيعة. انظر أرسطوطاليس. في النفس. ص 37

- 41، ابن رشد. الرسائل. ص 165 - 296.

(18) ابن رشد. الرسائل. ص 179.

(19) هي الخادمة الصرفة في القوى الطبيعية أي المتصرفة. ابن سينا. القانون. 1. ص 93.

(20) آلات الغذاء هي الأعضاء المحيلة له وهي. المعدة وما يخدمها من الفم وآلاته والمريء ثم

المعا والكبد والعروق والكلى والطحال والمرارة والمثانة. ابن رشد الكليات. ص 61.

(21) ابن سينا. القانون. 1. ص 93.

وتصيرهما بلغما. فالبلغم هو دم غير منهضم، ووجوده في البدن من أجل الضرورة إذ لا يمكن أن يستحيل الغذاء دما دون أن تتولد عنه فضول بلغمية تكون لها منفعة في ترطيب الأعضاء ومدّها بالغذاء عندما يتأخّر عنها الدم. وتكون، بالبلغم السائل في الجسم كلّه، حركة المفاصل والأعضاء، ويتمّ به ازدياد الغذاء.

أما المرتان الصفراء والسوداء فإنّ وجودهما كذلك إنّما هو من أجل الضرورة. إذ لا ينهضم الغذاء الكيموسيّ في الكبد، دون أن تتميز منه فصلتان رقيقة وغليلة أعدتّ لهما أعضاء خاصّة بهما. وليست المرارة إلّا كيس الصفراء التي ترسل إلى الأمعاء تهيجها على دفع الأثقال وتجليها وتنضج ما في المعدة والكبد. والطحال هو الذي يدفع إلى المعدة المرّة السوداء لتقوى شهوتها إلى الغذاء<sup>(22)</sup>.

أكّد الأطباء. إذن أنّ الأخلاط تتكوّن من الغذاء الذي يهضم هضوما ثلاثة. هضما في المعدة، وهضما في الكبد، وهضما في الأعضاء. وأنّ هذه الهضوم تتمّ بفضل أفعال القوى الغذائية. وإذا كان تولّد الأخلاط على الصفة التي ذكرنا وأدت القوى أدوارها على أتمّ ما يكون، اعتبر الغذاء نافعا لتوليد أخلاطا طبيعية. ولكن، إذا فسد الطعام في المعدة زاد فسادا فيما بعده ؛ فعندما ينحدر طعام غير منهضم عن المعدة يضعف الكبد فلا تصير صفوة الكيلوس دما خالصا بل يصبح فجّا غليظا يستحيل إلى الأعضاء استحالة فاسدة فلا تقبله قبولا يشاكلها وتتألم به وتمرض. فالغذاء الضارّ هو المولّد أخلاطا غير طبيعية. إذ يفسد الدّم ويخرج البلغم عن

(22) شرح ابن رشد وظيفة هذه الأخلاط أثناء تعرّضه لمنافع الأعضاء انظر الكليات. ص 59

طبعه، وتخالط الرطوبة المرارة أو تحترق الرطوبة فيها فتحدثُ أصناف من المرّة الصفراء تضرّ البدن، وتتولد مرّة غير طبيعية عن احتراق الدم الغليظ الأسود<sup>(23)</sup>.

وتتكوّن الأغذية بدورها من العناصر الأربعة التي هي النار والهواء والأرض والماء وقد سماها اليونانيون أسطقسات<sup>(24)</sup> وتصوّروها جواهر جسميّة تحمل كميّات أربعة هي الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة. فالتار حارّة يابسة، والهواء حارّ رطب، والماء بارد رطب، والأرض باردة يابسة<sup>(25)</sup>. فما كان في الغذاء من الهوائيّة استحالة دما، وما كان فيه من المائيّة تحوّل بلغما، وما كان فيه من الناريّة صار صفراء، وما كان فيه من الأرضيّة أصبح سوداء<sup>(26)</sup>. فيكون الدم حارّا رطبا على طبع الهواء، والبلغم باردا رطبا على طبع الماء، والصفراء حارّة يابسة على طبع النار، والسوداء باردة يابسة على طبع الأرض.

وبيّن الأطباء أنّ الصورة المزاجيّة تتولد عن مقادير اختلاط الأسطقسات الأربعة، وتمتزج على نسب مختلفة، ومتى اجتمعت هذه الأسطقسات وما يتبعها من الكميّات في جسم على التساوي كان معتدلا، ومتى خالف الاختلاط التساوي خرج الجسم عن الاعتدال<sup>(27)</sup>. ولا يقصد الأطباء بتساوي الأسطقسات التعادل أي التوازن بالسويّة، فهذا

---

(23) الرازي، المدخل، ص 41 - 44.

(24) الأسطقسات هي الأصول والعناصر والمبادئ، المفردات التي تتكوّن باجتماعها الأشياء المركّبات.. الرازي، المرشد أو الفصول، ص 18.

(25) الزهراوي، مختارات من كتاب التصريف، في محمّد العربي الخطابي، الطبّ والأطباء في الأندلس، I، ص 135.

(26) الزهراوي، مختارات من كتاب التصريف، ص 137.

(27) م. ن. ص. ن.

المعتدل الذي يتصور فيه تساوي الكيفيات على الحقيقة فليس يمكن أن يوجد،<sup>(28)</sup> بل المقصود هو العدل في القسمة،<sup>(29)</sup> أي أن يكون قد توفر بدن امتزجت فيه العناصر حسب ما ينبغي أن يكون في الإنسان؛ فالمزاج المعتدل هو الذي لا تغلب عليه كيفة من الكيفيات غلبة إفراط، ولكن في نفس الوقت يجب أن تكون بعض الكيفيات غالبة عليه غلبة غير مفرطة. وذلك أنه قد تبين في العلم الطبيعي أنه لا يكون كون لمرتبات إلا بغلبة الكيفيات الفاعلة، وهي الحرارة والبرودة، للمنفعة، وهي الرطوبة واليبوسة<sup>(30)</sup>، ولا تكون الكيفيات المضادة إلا غالبة لضعفها حتى تنتج الوسط بين الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة في مزاج الإنسان بما هو إنسان ذو مزاج هو الحارّ الرطب. فتكون فيه الرطوبة والحرارة غالبتين غلبة معتدلة. وإذا غلبت هاتان الكيفيتان غلبة مائلة إلى اليبس والحرارة قليل مزاج حارّ. يابس. وإذا غلبت الحرارة والرطوبة غلبة مائلة إلى الرطوبة والبرودة قليل مزاج بارد رطب. وكذلك الأمر في الأمزجة كلّها<sup>(31)</sup>.

ولا يتحقق الاعتدال في المزاج الكلّي<sup>(32)</sup> دون أن يكون كلّ عضو معتدلاً في نفسه. وقد ضبط الأطباء أمزجة الأعضاء المتشابهة والآلية عضواً عضواً<sup>(33)</sup> فالاعتدال الذي في اللحم مثلاً أن يكون حارّاً رطباً.

(28) ابن رشد، الرسائل، ص 79.

(29) ابن سينا، القانون، I، ص 19.

(30) يقول ابن رشد: قد تبين في العلم الطبيعي أنه لا يمكن أن يتقدم موجود بمتزج من الاسطقات إلا بغلبة واحد منها على ذلك الموجود، الرسائل، ص 82.

(31) انظر ما جاء في رسائل ابن رشد عن الأمزجة، ص 75 - 107.

(32) ميسر الأطباء بين المزاج الكلّي، وهو مزاج البدن كلّ، والمزاج الجزئي، وهو مزاج كل عضو في خاصّة نفسه، الرأزي، المدخل، ص 20.

(33) ابن رشد، الرسائل، ص 101 - 103.



والذي في العروق أن تكون حارة يابسة، والذي في الدماغ أن يكون باردا رطبا، والذي في العظام أن تكون باردة يابسة<sup>(34)</sup>... وإذا خرج عضو من الأعضاء عن اعتداله أثر هذا الخروج في المزاج الكلّي. إلا أن ابن رشد بيّن أنه لما كانت الأعضاء المتشابهة مركّبة، يمكن أن تخرج في مزاجها عن الاعتدال دون أن يكون ذلك الخروج ضاراً بالفعل. وإذا أمكن ذلك في المتشابهة كان ممكنا أيضا في الآلية وفي جملة البدن<sup>(35)</sup>.

وضبط الأطباء الخروج عن الاعتدال في ثمانية أصناف من الأمزجة. فالبدن الذي تشتدّ فيه الأعضاء اليابسة الحارة أو أحدها ينسب إلى المزاج الحارّ. وكذلك في بقية الأصناف. فتكون الأمزجة إذن، تسعة واحدا معتدلا وثمانية غير معتدلة، أربعة منها مفردة وهي الحارة والباردة والرطبة واليابسة، وأربعة مركّبة وهي الحارة اليابسة والحارة الرطبة والباردة اليابسة والباردة الرطبة<sup>(36)</sup>. إلا أن الأطباء انتهوا إلى أن المعتدل يختلف حسب الأمم والأقاليم والأهوية، إذ يقول ابن سينا: «إنّ للهند مزاجا يشملهم يصحّون به، وللصقالبة مزاجا آخر يخصّون به ويصحّون به. كلّ واحد منهما معتدل بالقياس إلى صنفه وغير معتدل بالقياس إلى الآخر. فإنّ البدن الهنديّ إن تكيف بمزاج الصقلبيّ مرض أو هلك به»<sup>(37)</sup>. كما يختلف المزاج حسب السنّ والجنس والزمن والمهنة والعادة. إذ لا يشكّ أحد من الطّبيعيّين أنّ المعتدل من الأغذية عند الشّبان غير المعتدل عند المشايخ، والمعتدل في زمان الرّبيع غير المعتدل في زمان الخريف.

(34) م. ن. ص 65.

(35) ابن رشد، الكلّيات، ص 49.

(36) الرازي، المدخل، ص 15.

(37) ابن سينا، القانون، I، ص 21.

والمعتدل في الصيف غير المعتدل في الشتاء. والمعتدل في البلدان الشمالية غير المعتدل في البلدان الجنوبية. والمعتدل عند أهل الرياضة والتعب غير المعتدل عند أهل الدعة والسكون....<sup>(38)</sup>.

وتكون أفعال البدن وانفعالاته بحرارة مبثوثة في الأعضاء. وجميع هذه الأعضاء تفعل أفعالها النفسانية<sup>(39)</sup> بصورها المزاجية وما يصل إليها من هذه الحرارة الغريزية<sup>(40)</sup>. وكل عضو وجد من أجل الأفعال التي تخصه ليؤدي وظيفة في البدن ودورا. والبدن الذي تؤدي أعضاؤه الغاية من وجودها هو المعتدل. تشكل إذن فكرة الغاية الارسطية المتحققة في الموجودات الطبيعية محورا من محاور الفلسفة الطبية الإسلامية وأسا من أسس القول باعتدال المزاج. إذ تمام صحة الأعضاء واعتدالها في تأديتها لوظائفها على أتم ما يكون. لأن كمال أي موجود يكون في كمال تحقيقه للغاية من وجوده. فالغذاء النافع هو المشتبه بالعضو المشاكل له المحقق لتأديته وظيفته في البدن. والضار هو ما لا يحقق ذلك فيدخل اضطرابا على أفعال البدن وانفعالاته. وتشويشا على الغاية من وجود الأعضاء التي يخرج بها عن حد الاعتدال.

ولم يكتف الأطباء بهذه الضوابط المحددة للمزاج المعتدل. فقد اشترطوا أن يكون صاحبه معتدلا في خصب اللحم. فيكون لا سمينا ولا هزيلا<sup>(41)</sup>. وليست النظرة الجمالية للجسد وحدها هي العامل المحدد لهذا الشرط. إذ نعثر على ارتباط هذا الاعتدال بالجواهر والكيفية في قول

(38) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، 1، ص 10.

(39) الأفعال النفسانية أي الصادرة عن قوى النفس.

(40) ابن رشد، الكليات، ص 56.

(41) الجوسقي، كامل الصناعة الطبية، 1، ص 52 - 53.

الرازبي ، «خصب البدن يكون من كثرة اللحم والشحم. وكثرة اللحم تكون من كثرة الرطوبة مع الحرارة. وكثرة الشحم يكون من كثرة الرطوبة مع البرودة. والهزال يكون من نقصان اللحم والشحم. واللحم ينقص من اليبس خاصة إن كان مع اليبس برودة. والشحم ينقص من الحرارة إن كان مع الحرارة يبس»<sup>(42)</sup>. فيدلّ الخصب والهزال كما تدل الصلابة واللّين على خروج الكيفيات عن اعتدالها. لذلك رأى الأطباء أنّ المعتدل هو الذي يكون وسطا بين اللين والصلابة. وقد وصفوه كذلك بأنّه المتوسط بين الأزعر والأزب<sup>(43)</sup>، والآدم<sup>(44)</sup> والأبيض. ومن كان شعره أميل إلى الشقرة في صباه وصار على ضدّ ذلك في عتفوان الشباب. ومن كان متوسطا بين إفراط وتفريط في أكله وشربه ونومه وجمّاعه وحركته وأخلاقه<sup>(45)</sup>.

إنّ نظرية أرسطو (ت 322 ق م) في الوسط العدل بين إفراط وتفريط، وأفكاره في قوى النفس، ونظرية أبقراط (ت 370 ق. م) في الأخلاط الأربعة، وأقوال جالينوس (ت 199 / 200 م) في الأمزجة، شكّلت الأسس النظرية التي قامت عليها الفلسفة الطبية الإسلامية والتفكير في الغذاء<sup>(46)</sup>. فالفكر اليونانيّ الذي لا يقيم تمييزا بين الإنسان العالم

(42) الرازي. المدخل. ص 39.

(43) الكثير الشعر.

(44) الشديد السمرة.

(45) ابن رشد. الرسائل. ص 101.

(46) م. ن. ص ص 29 - 296، 367 - 386.

الصغير، والكون العالم الكبير، أترفي الثقافة الإسلامية، وانعكس هذا التصور على الطب فعدت وظيفته محاكاة للطبيعة، وأضحى فعل الطبيب محاذاة لعملها همّه تحقيق الاعتدال بتثبيت المزاج الطبيعي على حاله، وحفظه وردّ المزاج الحاند عن الاعتدال إلى الحالة الطبيعية.

وحتى يكون ذلك ممكناً لا بدّ من معرفة خصائص الأغذية التي يقع بها ذلك، فصنّفها الطبّ حسب الكيفيّة والكميّة والوقت والترتيب والفصول والأعمار والجنس والفئات.

## الفصل الأوّل

في الكيفيّة والكميّة والزمن



## 1 - الكيفيّة

تكون الأغذية حارة وباردة ورطبة ويابسة ومعتدلة. فمن الحارّ الرطب اللحم الأحمر والسميد والعنب الحلو. ومن الحارّ اليابس الكراث والحمام والعصافير واليمام والفلفل. ومن البارد الرطب الشحم والقرع والشمش. ومن البارد اليابس الكمثرى والعدس والسفرجل الحامض ولحم الأيل. أمّا المعتدل فمنه معتدل بين الرطوبة واليبوسة مانل إلى البرد. مثل الشعير والكزبرة الخضراء ولحم العجل. ومانل إلى الحرّ مثل الدجاج والسّمّان. ومعتدل في الحرارة والبرودة مانل إلى الرطوبة مثل اللبن. ومانل إلى اليبس مثل لحم الحجل. ومن المعتدل في الكيفيات الأربع قصب السكر ولحم الجدي والفراريج واللوز والموز<sup>(1)</sup>.

ولا تكفي معرفة درجات حرارة الأغذية وبرودتها وجفافها ورطوبتها لتدبير المزاج. بل يحتاج المرء إلى إدراك جواهر الأطعمة والأشربة المولدة للأخلاط المؤثرة في اعتدال المزاج واضطرابه. وتوليد الصحة والمرض. فقد صنّف الأطباء الغذاء إلى لطيف أو رقيق وغليظ أو كثيف. واللطيف عندهم هو ما ولّد دما رقيقا. بينما الغليظ هو ما أنتج دما ثخينا. وأخضعوا اللطيف والكثيف لتصنيف آخر حسب جودة الكيموس ورداءته. فيكون كلّ من اللطيف والكثيف إمّا جيّدا مولّدا لدم خالص. وإمّا ردينا يتولّد منه دم مكدّر. وجعلوا كلّ صنف منهما كثير الغذاء يحدث

(1) الخطابي (محمد العربي). الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي. ص ص

دما كثيرا. وقليله يكون منه دم يسير. فكان الغذاء في مدوّنتهم سبعة أصناف :

- 1 - صنف كثيف. كثير الغذاء. جيّد الكيموس. مثل لحوم الأبقار الفتية وخبز الحواري :
- 2 - كثيف. كثير الغذاء. رديء الكيموس. مثل لحوم الأبقار الشارفة والتبوس :
- 3 - كثيف. قليل الغذاء. رديء الكيموس. مثل خبز الذرة والقديد :
- 4 - لطيف. كثير الغذاء. جيّد الكيموس. مثل صفرة البيض والشراب الريحانيّ ولحوم العجاجيل الرضع والسّمك الرضاضيّ :
- 5 - لطيف. قليل الغذاء. جيّد الكيموس. مثل الحنّ والرمان والتفاح :
- 6 - لطيف. قليل الغذاء. رديء الكيموس. مثل الفجل والخردل :
- 7 - معتدل بين اللطافة والكثافة. كثير الغذاء. جيّد الكيموس. مثل الحوليّ من الظأن<sup>(2)</sup>.

والملاحظ أنّ الغالب على اللطيف توليد الكيموس الجيّد والغليظ توليد الكيموس الرديء. وقد وجدنا في كتاب إسحاق بن سليمان ترتيبا لدرجات اللطيف والغليظ لأنّه يستعمل عبارات مثل «دون اللطيف قليلا». وأقلّ لطافة. و«الطف». و«دون | كذا | في الغلظ». و«أغلظ». ممّا يؤدّي بنا إلى تصنيف هذه الدرجات إلى لطيف جدّا مثل لبن النساء. ودون اللطيف كلبن الأتن والخليل. وغليظ جدّا مثل لبن البقر. ودون الغليظ مثل لبن الظأن. ومعتدل مثل لبن الماعز<sup>(3)</sup>.

(2) ابن سينا. القانون. 1. ص 132. إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. 1. ص ص 113 - 129. الرازي. المدخل ص ص 35 - 36.

(3) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. 1. ص ص 301 - 306.



وقد كثرت المقارنة بين الالطف والالظ في كتب الأغذية التي كان أحد هواجس الطبيب فيها البحث عن الأفضل المولّد لأحسن دم. كما أفادت درجات اللطافة والكثافة الأطباء القاصدين إلى تقديم ترتيب للأغذية. من ذلك ما أورده ابن خلدون في قوله: «وأرقّ الأغذية والطفها لحم العصافير، وبعده لحم الحمام، ثمّ لحم الفراريج الصغار، ثمّ فراخ الحمام، ثمّ الحجل، ثمّ الدجاج، ثمّ الجدي، ثمّ البيض النيمرشت...»<sup>(4)</sup>.

تكون الأغذية الحارة والباردة والرطبة واليابسة إذن إمّا خفيفة الجوهر لطيفة، وإمّا ثقيلة غليظة. وكما ينفع الحارّ الغليظ أو اللطيف المزاج فإنّه يضرّه، وكذلك الأمر بالنسبة إلى الكيفيات الأخرى. وقد ألف ابن سينا كتاباً في دفع المضارّ عن الأبدان<sup>(5)</sup> بيّن في المقالة الرابعة منه ضرر الأغذية الحارّة والباردة الخفيفة والثقيلة موضّحاً تداركها<sup>(6)</sup>. فمن الغذاء البارد الخفيف محّ البيض وماء الشعير، وهذا النوع لا يؤثّر كثيراً في تغيير المزاج ولا يضرّه ضرراً فادحاً، ولكنّ الغذاء البارد الرطب الغليظ واليابس الثقيل يؤدّ أمراضاً عدّة، منها الفالج والخصى في الكلى والمثانة والصرع وأورام الطحال والوسواس...<sup>(7)</sup>.

ويكون كلّ من اللطيف والكثيف إمّا سريع الهضم أو بطينه، ولكن الغالب على اللطيف الانهضام السريع، والغليظ بطؤه، والمعتدل حسنه وجودته.

(4) ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص 49، والبيض النيمرشت هو الذي يكون نصف مطبوخ والكلمة فارسيّة مرّجبة من نيم بمعنى نصف ويرشق بمعنى مشويّ أو مطبوخ أو مسوق. ابن سينا، القانون، 1، هامش (1)، ص 132.

(5) ابن سينا، دفع المضار الكليّة عن الأبدان الإنسانيّة.

(6) م. ن. ص ص 70 - 74.

(7) م. ن. ص 72.

وقد سمحت معرفة طبائع الأغذية وجواهرها بتدبير الأمزجة وقتن الطبّ تدبير المزاج المعتدل بالملانم والمشاكل، ومن حاد مزاجه عن الاعتدال بالمخالف من الأغذية فيستعمل من غلب على مزاجه الدم الخالص النقيّ أغذية معتدلة ليكون الخلط المتولّد عنها نظير الأغذية الحارّة الرطبة المستعملة، ويكون تدبير من غلب على مزاجه خلط من الاخلاط الأخرى مثل إحدى المرتين أو البلغم أغذية مخالفة لها، فيطعم من غلبت عليه الصفراء الغذاء المبرّد الرطب، ومن غلبت عليه السوداء المسخنّ المجفّف<sup>(8)</sup>.

وفي تدبير المزاج وجب التمييز بين حالي الصحة والمرض، فحفظ الصحة يكون بالأغذية المشابهة للمزاج، ومعالجة المرض تكون بالضدّ، أي يكون حفظ المزاج الحارّ بالغذاء الحارّ، والبارد بالبارد، والرطب بالرطب، واليابس باليابس. وحفظ المزاج المعتدل بالأغذية المعتدلة. ويكون زوال المرض الحارّ بالأغذية الباردة، والبارد بالحارة، والرطب باليابسة، واليابس بالرطبة. وهذا هو مذهب جالينوس<sup>(9)</sup>.

وأضاف المسلمون بعض الملاحظات الهامة، منها أنّه لا ينبغي أن يدبّر صاحب المزاج الحارّ بالأغذية الحارّة إلّا في حال الصحة الكاملة في جميع أعضائه الظاهرة والباطنة، وتلك حال يقلّ وجودها في أكثر الناس وأكثر الفصول وأكثر الأقاليم، وإن وجدت فهي سريعة التغيّر وقلّما تثبت، فأكثر الناس يظنون أنّهم صحاح وهم ليسوا على هذه الحالة، أعني الصّحة الكاملة، بل قد يكون بعض أعضائهم مريضاً أو مهيناً للمرض وهم لا يشعرون بنفسهم فإنّها حالة خفيّة غامضة يكاد إلّا يحصلها الحسّ، فلا

(8) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية، 1، ص 12.

(9) ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص 43.

ينبغي أن يطلق هذا القول<sup>(10)</sup>. وعدم توقع الإنسان لمرضه أدنى بالأطباء إلى التأليف في تدبير صحّة المزاج المعتدل، والإحاح على حفظه بقوائم من الأطعمة والأشربة قدّموها لصاحبه، لأنّ هذه الحال المثلى في البدن معرضة في أيّ وقت أو فصل أو سنّ إلى التغيير، تؤثر فيها عوارض كثيرة تتصل بالهواء والحركة والحمام والجماع والسهر والسفر.

وأحسن أطباء الإسلام بأنّ التدبير الذي اقترحه الطبيب اليونانيّ عامّ جداً لأنّه لا بدّ أن تكون كمية الغذاء الواردة على البدن وكيفيّة على حسب كمية مزاج البدن وكيفيّة. مثال ذلك أنّه متى كان مزاج البدن حانداً عن الاعتدال إلى الحرارة مقدار درجتين كان الغذاء المستعمل حانداً عن الاعتدال إلى البرودة مقدار درجة، ومتى كان البدن حانداً عن الاعتدال إلى اليبوسة مقدار درجتين كان الغذاء المستعمل حانداً عن الاعتدال إلى الرطوبة مقدار درجتين، وعلى هذا الوزن والقياس يجب أن ينقل كلّ مزاج حانداً عن الاعتدال إلى حاشية ما، أيّ حاشية كانت، حتّى تردّ إلى التوسط والاعتدال<sup>(11)</sup>.

أمّا فيما يتعلّق بذلك في حال الصّحة والاعتدال فصاحب المزاج الحارّ مثلاً يدبّر بأغذية أقلّ حرارة من مزاجه بدرجتين. لكون الطبيعة تحيل الغذاء إلى نفسها فتكسبه من الحرارة درجة، فيبقى أقلّ حرارة من مسزاج المغتذي بدرجة واحدة ليكون حجاباً بين المغتذي والعلل الحارّة<sup>(12)</sup>. وإذا دبّر صاحب هذا المزاج بأغذية أقلّ حرارة من مزاجه بدرجتين فإنّما يكون ذلك في فصل الشتاء حيث الحرارة ضعيفة، أمّا

(10) م. ن. ص 44.

(11) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية، 1. ص 12.

(12) ابن خلدون. كتاب الأغذية، ص 44.

الربيع فتستعمل له أغذية أقل حرارة من مزاجه بثلاث درجات، فإذا كان الصيف دبّر صاحب المزاج بتدبير المرضى أي بالأغذية الباردة<sup>(13)</sup>.

تبقى هذه الملاحظات، على أهميتها، نظرية، لأن الأطباء وإن ضبطوا درجات المفردات من الأغذية والأدوية، نراهم في كثير من الأحيان يستعملون في تدبيرهم للأمزجة أفعال التفضيل (أحرّ، أبرد) أو هم يردفون كلمات، مائل، وأميل، ويميل، إلى الحرّ والبرد والرطوبة واليبس، لانتباههم إلى أنّ المخاطب الذي إليه يتوجّهون غير قادر على أن يكون طبيبا يقيس الكيفيات في الأبدان أو الأغذية بالدرجات. لذلك ركن مصنّفو كتب الأغذية وحفظ الصّحة إلى ضبط الأغذية اللازمة لكلّ مزاج غير مكتفين بالمسخن والمبرد والمجفف والمربّب، ولا محيلين القرّاء على كتب المفردات التي ذكرت فيها طبائع الأغذية مفصّلة بدرجاتها، فالجموسي مثلا يقترح للمزاج الحارّ كشك الشعير والسّمك الطريّ ولحم الجداء المطبوخة بماء الحصرم وماء الرمان والخسّ والقرع، والعنب المزّ والخوخ والإجاص والمشمش والتوت والماء البارد والشراب الأبيض الرقيق. ويدبّر المزاج البارد بلحوم الماعز والظأن الفتية المغوّمة بالتوابل الحارة وبأكل الفجل والجرجير والنعنع والكرفس والحلواء المعمولة بالعسل والسكرّ والجوز والفواكه الحلوة والشراب الأحمر والأصفر المعتدل في التعتيق. ويدبّر صاحب المزاج اليابس بلحم الخرفان وأكارعها المطبوخة بالبقلة اليمانية والإسفناخ والقرع والسّمك الطريّ والسرطنات النهرية واللوز والتين والعنب والخوخ والبطيخ والخيار والباقلآء الطري والشراب الأبيض، والرطب بالغزلان والطيور الجبليّة واللحوم والأسماك المملحة وما عمل

(13) م. ن. ص. ن.

بالكرأويا والعدس والكرنب والزبيب القابض والبُلوط والنبق والشراب القابض<sup>(14)</sup>.

وقد بحثنا في خصائص هذه الأغذية فوجدنا المجوسي يميل إلى تسخين البارد وتبريد الحار وترطيب اليابس وتخفيف الرطب. يعني ذلك أنه اهتم برّد المزاج إلى ضده حفظاً للصحة. في حين أنّ عادة الأطباء تدبير خروج المزاج خروجاً طبيعياً عن الاعتدال بما يشاكله من الأطعمة والأشربة. ولعلّ ذلك يفسّر بأنّ المجوسي. شأنه شأن ابن رشد. يرى أنّ خروج هذه الأمزجة عن الاعتدال إلى طرف من الأطراف. في حال الصحة لا المرض يجعلها تستعدّ وتقع فيه<sup>(15)</sup>. فيكون حفظها لا بما يشابهها جذبا لها إلى الوسط. وقد رأينا ابن رشد يدبّر مثلاً المزاج اليابس الطبيعيّ بالأغذية المرطبة لأنّ المحققة تذبل الجسد فتغلبه الشيخوخة قبل الألوان<sup>(16)</sup>.

واقترح المجوسي للمزاج المعتدل التدبير التالي: خبز الخشكار النقيّ الجيّد الاختمار التام النضج في نار معتدلة. ولحوم الصغير من الماعز. والحولّيّ من الضأن. والدجاج والعجاجيل الرضع والبيض النيمرشت. والطعام الذي لا يكون فيه بصل ولا ثوم ولا زنجبيل ولا فلفل. إلّا أن يكون ذلك مع ماء الرمان أو الحصرم أو السمك المتولّد في الصخور المشويّ والمقليّ. والخس. والحلواء واللوز والتين والعنب والكمثرى الحلو

---

(14) المجوسي. كامل الصناعة الطبيّة. 1. ص 46 - 47. وقد أوردنا هذه الأمثلة لنيسر عنى القارئ البحث في مخطوط تعسر قراءته.

(15) ابن رشد. الكليات. ص 328.

(16) م. ن. ص 329.

والتفاح الشامسي والاصفهانسي والرمان والزبيب الحراساني والشراب المعتدل القوام الذي لا يكون عتيقا جداً ولا حديثاً<sup>(17)</sup>.

وما نلاحظه هو أن المزاج المعتدل يغذى بالمعتدل وبالخار الرطب. ولا نستغرب ذلك، فقد سبق أن بينا أن الأطباء يقتدون بجالينوس في اعتبار أن المزاج الطبيعي المعتدل هو الحار الرطب الذي، إذا قيس من حيث هو وسط بالاطراف قيل فيه إنه معتدل [...] وإذا قيس بحسب غلبة الأسطقسات فيه قيل إنه حار رطب، بمعنى أن الحرارة والرطوبة فيه أغلب من البرودة واليبس<sup>(18)</sup>.

ويدبر ابن رشد وغيره من الأطباء المزاج الحار الرطب المعتدل بالغذاء المشاكل ويميزون بينه وبين المزاج الحار الرطب حرارة ورطوبة غير طبيعيتين، فيميلون إلى تدبير ذلك بالتجفيف والتبريد<sup>(19)</sup>. والواقع أنه يعسر على الباحث في أحيان كثيرة التمييز بين المزاجين المشتركين في الاسم، كما يشبه الغذاء المعتدل بالحار الرطب، فلا تفهم قراءة بعض أنواع من التدبير إلا بالرجوع إلى مفردات الأغذية وخصائصها.

وقاد التفكير في الغليظ الكثيف واللطيف الرقيق الأطباء إلى ترتيب الأغذية عند أكلها فمنهم من قدم الغليظ على الرقيق حتى يكون الغليظ في قعر المعدة. حيث الهضم أقوى. ويبقى اللطيف في أعلاها، حيث الهضم أضعف. فينهضمان معا<sup>(20)</sup>. ومنهم من قدم الأرق والأسرع هضماً

(17) الجوسني، كامل الصناعة الطبية، 1، ص 44 - 45.

(18) ابن رشد، الكليات، ص 330.

(19) م. ن. ص ص 329 - 330.

(20) ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص ص 48 - 49، ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 149.

على الاغْلظ<sup>(21)</sup>. وقد احتجّ ابن سينا على ضرر تناول الغذاء السريع الانهضام على الثقيل بأنه متى انهضم منعه الغليظ من الاندفاع إلى الامعاء. فيعفن الطعام في المعدة ويولد خلطاً رديناً ضاراً بالدماغ<sup>(22)</sup>.

واهتم الأطباء بترتيب الفواكه، السريعة الفساد، مثل المشمش والتوت والبطيخ. تؤكل قبل الطعام على نقاء من المعدة ليسرع الانحدار عنها ويسهل الطريق لما يؤكل بعدها<sup>(23)</sup>.

وحاولت كلّ فئة من الأطباء، على اختلاف موقفها من ترتيب الغليظ واللطيف، أن تنظّم الأطعمة المألوفة في مجتمعها ترتيباً من الأرقّ إلى الأثقل أو العكس. فقد اقترح ابن زهر الألبان والثراند والجبن والهرانس والإسفنج والأطرية ولحوم البقر والغنم السمينّة والقديد والحوت وما اتخذ ببيض والحبوب المقلية في أوّل الطعام لغلطتها. والبقيات والفواكه المليئة للطبع كذلك. ويكون آخر ما يؤكل المشويات فالحلواء والفواكه. أمّا بقية الأنواع فتكون بين هذه التي ذكرنا<sup>(24)</sup>. وقدم البلخي البوارد. مراعيًا خفتها وسرعة انهضامها، فالخامض من الطبخ لتفتيقه الشهوة إلى الأكل والإعانة على الهضم، فالرطب الدسم مثل الطباهجات والثرديد والقلايا فالشواء فالحلواء<sup>(25)</sup>.

(21) الرازي، منافع الأغذية، ص 263.

(22) ابن سينا، دفع المضار، الكلية عن الأبدان الانسانية، ص 81.

(23) عيسى بن يحيى، كتاب المانة في الطب، 1، ص 170.

(24) ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 149.

(25) البلخي، مصالح الأبدان والانس، ص 118 - 119.

ورغم اختلاف التدبيرين فإنهما يؤخّران الشواء والحلواء. فالشواء كثير الإغذاء قويّ بطيء النزول عسيره<sup>(26)</sup>. والحلواء بطينة الهضم عسيرة التحلّل. كثيرة الغذاء<sup>(27)</sup>. ولم يقدّم ابن زهر البقليات لأنها أفضل من غيرها بل قدّمها لتليينها البطن. ولقد جعل من الشواء ما يقدّم فلم يكن ترتيبه للأغذية مستجيباً للتنظير بتقديم الغليظ على الرقيق وإن انطلق من قاعدة تقديمه.

والبليخي، عندما رتب البوارد في الأول، عملاً بالمبدأ القائل بتقديم اللطيف على الغليظ، يدفع القارئ إلى التساؤل عن أيّ نوع يقصد، إذ المختّدة من الخلّ لطيفة في حين ما كان بمياه الفواكه الحامضة ومن لحوم الدجاج بالماست بطيء الهضم غليظ<sup>(28)</sup>.

لا يبدو الجوهر (لطيف / غليظ) المقياس الوحيد المعتمد في ترتيب الأطعمة. إذ تواترت كلمة الشهوة في خطاب البليخي، وقد أملى عليه التفكير في تفتيقها أن يجعل المخلّلات والحوامض في بداية الأكل والحلوى في آخره. فهي أشهى ما يقبل عليه الإنسان. إذا أكلها في البدء لم يطلب غيرها.

ولعلّ آداب المائدة أثرت في الخطاب الطبيّ. إذ لا يسهل على العالم تغيير الرسوم تغييراً مطلقاً والضغط على ما يميّز الحضارة الإسلامية في الفترة التي تبنّت فيها نماذج ترمز إلى التحضّر والرفقة، خاصّة أنّ الخطاب المتعلّق بترتيب أنواع الأكل موجه إلى الخاصّة التي تميّزت بإقبالها على أطعمة وأشربة مختلفة. وقد ألقت. في البيئة العباسيّة. أن تفتح المائدة

(26) الرازي. منافع الأغذية. ص 146.

(27) م. ن. ص ص 251 - 255.

(28) م. ن. ص ص 148 - 160.



بالفواكه الرطبة واعتادت بداية الطعام بالبوارد، فأطباق اللحوم المصنوعة بالخل والمرّي، فأطباق الثراند والأطرية وما شاكلها، فالخلويات، وهذا الترتيب هو الذي اتبعه أهل الأندلس المتأثرون بالنمط الشرقي في العيش<sup>(29)</sup>.

أمّا ترتيب الماء عند الأكل، فالانفع في كتب الطب أن يكون شربه بعد الطعام واستقراره في المعدة<sup>(30)</sup>، ويكون الشراب كذلك بعد الطعام. إلّا في بعض حالات من العلاج يستهلك قبل الأكل. إذا كانت المعدة كثيرة البرودة والرطوبة<sup>(31)</sup>. وترتيب الشراب بعد الأكل هو من عادات اليونان الذين تنقسم المائدة عندهم إلى مادتين إحداهما للطعام والأخرى للشراب<sup>(32)</sup>. وقد حافظ طبّ أبقراط وجالينوس على هذا الرسم. واستجابت آداب الأكل والشرب في المشرق والمغرب الإسلاميين لهذا النمط الذي رسّخه الطبّ.

وقد تعرف قوى الأغذية من طعومها وروائحها وصنّف الأطباء الطعوم صنفين :

- ما لا طعم له ولا فعل ولا تأثير في حاسة الذوق مثل بياض البيض، وهذا هو التفه الذي يقبل الطعوم الأخرى حين يمزج بها فيكتسبها وينقص حدّتها.

(29) انظر آدم متز، الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري، II، ص 236 - 237.

L. Bolens, *La Cuisine andalouse*, p 29.

(30) الرازي، منافع الأغذية، ص 49.

(31) البلخي، مصالح الأبدان والانس، ص 147.

(32) انظر، - M. Vetta «La culture du symposium», in *Histoire de l'alimentation*, pp 167-

- وما له طعم وفعل وتأثير في حاسة الذوق، وهذا الصنف أنواع هي الخلو والدسم والمالح والحامض والحريّف والعفص والقابض<sup>(33)</sup>.

وبحثوا في طبائع الطعوم فاعتبروا الخلو حاراً والدسم دونه حرارة يغلب عليه جوهر يابس خالطته رطوبة، والحريّف يغلب على مزاجه الحرّ واليبس، وهو أشد الطعوم حرارة، والمرّ يغلب على طبعه الجوهر الأرضيّ اليابس مع حرارة<sup>(34)</sup>. أمّا العفن والقابض فباردان يابسان، والحامض بارد برودة خالطتها رطوبة<sup>(35)</sup>. وقد أجمع الأطباء على أنّ الخلو والدسم والتفه أكثر الطعوم اعتدالاً<sup>(36)</sup>.

ونظروا في جواهرها فصنّفوها إلى لطيف وغلّيط ومعتدل. فاللطيف الدسم، والحريّف والحامض، والغلّيط الخلو والعفص والمرّ، والمتوسط المالح والقابض والتفه<sup>(37)</sup>. وتفتنوا إلى انتقال الطعوم وتحوّلها نتيجة طبخ الطبيعة لها مثل انتقال طعوم الثمار من العفوصة إلى الخلاوة بواسطة طعم ثالث هو الحموضة مثل العنب والمشمش، ويكون هذا الانتقال بفعل زيادة الحرارة أو كثرة الرطوبة. وفي هذه الحال تتولّد خمسة طعوم هي الخلاوة والدسومة والملوحة والمرارة والحرافة<sup>(38)</sup>.

(33) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، 1، ص 47 - 86 والقابض من جنس العفص.

(34) تفتن ابن رشد إلى أنّ الأطباء نسبوا المرّ إلى الحرارة فقط وأصلوا إدراك حقيقة هذا الطعم فهو يستدلّ على أنّ البرودة تظهر في كون هذا الجوهر الأرضيّ اليابس يصير بعد المرارة إلى الخلاوة والحرارة وبعد الخلاوة إلى المرارة، فيكون المرّ بهذه الصّفة يدلّ على أنّه تابع لهذين الصنفين من الأمزجة أعني البارد اليابس والحارّ اليابس، الكلّيّات، ص 242.

(35) م. ن. ص ص 241 - 243.

(36) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، 1، ص 61 - 62.

(37) م. ن. ص. ن.

(38) م. ن. ص ص 52 - 59.

وقد انتبه الأطباء إلى اجتماع طعمين في جرم واحد مثل اجتماع المرارة والقبط، وهذا الطعم يسمى البشاعة. واجتماع المرارة والملوحة. وينعتون هذا الطعم بالزعوقة. واجتماع الحرافة والحلاوة والمرارة والتفاهة والحموضة والعفوصة<sup>(39)</sup>.

وقسموا الطعوم إلى صنف تقبله الحاسة وصنف تنفر منه لأنه يؤذيها. فاللذيق الحلاوة والدسومة والتفاهة. وغير اللذيق العفوصة والقبوضة. وتؤذيان بإفراط جمع، والخرافة والمرارة والملوحة. وتؤذي بإفراط تفريق فتؤلم هذه الطعوم الحاسة<sup>(40)</sup>.

ورتبوا اللذادة فجعلوا الحلاوة أذّ الطعوم فالدسومة فالتفاهة. ويكاد يكون عنصر اللذة المحدّد الأوحّد لأفضلية الطعوم. إلا أنهم جعلوا اعتدال المزاج مستندا، به علّلوا تفضيل الحلاوة، فرأوا أن أكثر الطعوم نفعا أقربها إلى مزاج الإنسان المعتدل. وهذا المقياس دفعهم إلى تفضيل الحلاوة على سائر الطعوم، فهي عندهم قريبة من المزاج الفاضل ومن طعم الدم وطبيعته<sup>(41)</sup> وقادهم قربها من الدم إلى جعلها أغذى الطعوم حتى أنهم اقتدوا بجالينوس في القول بأنّ "كلّ ما يغدو فلا بدّ من أن يكون فيه من الحلاوة مقدار ما. قلّ ذلك أو كثر [...] وإن لطفت تلك الحلاوة وخفيت عن الحسّ"<sup>(42)</sup>.

---

(39) ابن سيناو القانون. I، ص 351. نجد القبط والمرارة في الحُضض والمرارة والملوحة في السليخة والخرافة والحلاوة في العسل والمرارة والتفاهة في الهندبا والحموضة والعفوصة في الحصرم.

(40) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، I، ص 50 - 52.

(41) م. ن. ص 46 - 87.

(42) م. ن. ص 68.

وقسموا الحلاوة أربعة أقسام :

أ - حلاوة خالصة معتدلة مثل حلاوة السكر الطبرزد<sup>(43)</sup>

ب - حلاوة مشوبة بغلظة ولزوجة مثل حلاوة الفالودج والتمر

ج - حلاوة مشوبة بتفاهة مثل حلاوة الرمان وتسمى هذه الحلاوة العنوبة.

د - حلاوة مشوبة بحرافة مثل حلاوة عسل النحل<sup>(44)</sup>

ورغم تفضيلهم للمعتدل الذي يشاكل مزاج الإنسان فإنهم يبنوا أن كل الطعوم نافعة تؤثر في بعضها البعض عندما تختلط. فالحامض يلطف الحلو والحريف مثل تلطيف الحل للعسل. ويوهن الحلو والدسم من فعل الحريف. والمالح والقباض من فعل العفص. وتلطّف الحرافة سائر الطعوم. وتفيد الطعوم البدن بالتبريد والتسخين والترطيب والتجفيف والتلطيف والتكثيف. علاوة على خصائص أخرى. فالدسم يشبع ويغذي، والحريف ينقي أفواه العروق ويفتحها. والمالح يلين خشونة البدن، والحامض يقطع الفضول وينبه الشهوة إلى الطعام. والتافه يسكن العطش<sup>(45)</sup>. ولا يعني تفضيلهم للطعوم التي تستلذها الحاسة أنها خالية من الضرر. فكما تكون نافعة تكون ضارة. فالدسم مثلاً بطيء الهضم عسير النفوذ بعيد الانحلال يضر الكبد والطحال<sup>(46)</sup>.

(43) طبرزد فارسية أصلها تبرزد أي، صلب ليس يرخو ولا لين والتبر الفأس بالفارسية، يريدون أنه نحت من نواحيه بالفأس، إبراهيم بن مراد. المصطلح الأعجمي. II. ص 529.

(44) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. I. ص 72 - 73.

(45) الرازي. المرشد. ص 34 - 35.

(46) م. ن. ص 46 - 87.

إنّ أهمّ ما جاء في الطعوم في رأينا هو انتباه الأطباء إلى ثلاثة أمور :

1 - أنّ الذوق يتمّ بالملامسة. وهذه ، لا تؤدّي الطعم أداء كاملاً<sup>(47)</sup>. إنّما يدرك الشيء المذوق عندما تنبعث رطوبة لعابية<sup>(48)</sup>. وعندما تكون هذه الرطوبة عديمة الطعوم تؤدّيها بصحّة وإن خالطها طعم كما يكون للمرورين من المראה ولمن في معدته خلط حامض من الحموضة تؤدّي الطعم مرّاً أو حامضاً<sup>(49)</sup>.

2 - أنّ ما يلمس : الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة والخشونة والملامسة والثقل والخفة وأما الصلابة واللين واللزوجة والهشاشة وغير ذلك فإنّها تحسّ تبعاً لهذه المذكورات<sup>(50)</sup> وأنّ هذه الأمور ليست تحدث أيّ طعم يتفاعل فيه شيء مع اللمس.

3 - أنّ عدد الطعوم غير متناه لأنّ كلّ جسم منحلّ له طعم خاصّ به لا يشبه طعماً آخر. لذلك نقول : طعم التفاح وطعم الخوخ. وتتضاعف الطعوم وتتداخل عندما تختلط، ولكنّ الأطباء حاولوا تصنيفها في بنية طرفاها اللذيذ والكريه، ويكون اللذيذ ناتجاً عن الإحساس بالملانم. والكريه عن الإحساس بالألم<sup>(51)</sup>.

(47) ابن سينا، الشفاء، ص 75.

(48) م. ن. ص. ن.

(49) م. ن. ص 75.

(50) م. ن. ص 79.

(51) أثرت كلّ هذه الأفكار في بريلا مسافران (Brillalat Savarin) فقد بيّن في كتابه *Physiologie du goût* أهمية اللمس في عمليّة التذوّق ووصف آلات الذوق وصنّف الطعوم وأشار إلى أثر الرائحة فيها ص 50 - 55 .

أمّا الروائح فقد أدرك الأطباء تنوّع البسيطة منها وكثرة المركّبة، ولكنهم عجزوا عن تصنيفها أصنافا ووصفها بصفات مثل تلك التي أطلقوها على الطعوم. وقد أشار ابن رشد إلى اختلاف هذه الحاسة عن غيرها وأحسن بصعوبة التفصيل فيها حين قال: «وأمّا الروائح فليست فصولها عندنا بيّنة كفصول الطعوم. ولذلك ليست لها أسماء كما للطعوم ما عدا قولنا رائحة منتنة ورائحة معطرة»<sup>(52)</sup>. وهو في ذلك يردّد الحرج الذي شعر به أرسطو في كتاب النفس عندما فكّر في حاسة الشمّ قائلا: «وأمّا القول في الشيء المسموم وفي رائحته فإنّه أقلّ بيانا قيل [في الذوق] وأعسر تفصيلا»<sup>(53)</sup>. ويذهب ابن رشد مذهب أرسطو في تصنيف الروائح إلى طيّبة وكرهة مؤكّدا أنّ الشمّ لا يدرك غيرها دون ما بينها من وسائل<sup>(54)</sup>. وأنّ الأسماء التي تشتقّ للروائح إنّما أكثرها من أسماء الطعوم. فيقال رائحة حلوة ومرّة وحامضة وحرّيفة<sup>(55)</sup>. وقد فسّر ابن سينا قصور التدقيق في وصف الروائح وتصنيفها أصنافا تحمل أسماء بأنّ الإنسان يقبل الروائح قبولا ضعيفا لا يحدث في خياله منها مثل ما يأتيه من الملموسات والمطعومات، فتكاد أن تكون لرسوم الروائح عنده اسم إلّا من جهتين أحدهما من جهة الموافقة والمخالفة بأن يقال طيّبة ومنتنة [...] والجهة الأخرى أن يشقّ لها من جهة مشاكلتها للطعم اسم»<sup>(56)</sup>.

ورغم هذه الصعوبة فقد حاول الأطباء تصنيف الروائح فاقترح أبو اسحاق بن سليمان تنظيم الغذاء حسب ثنائيّة ما لا رائحة له البتّة وما له

(52) ابن رشد، الكلّيّات، ص 243.

(53) أرسطوطاليس، في النفس، ص 52.

(54) انظر استشهاد إسحاق بن سليمان بأرسطو في هذا المعنى، 1. ص ص 94 - 95.

(55) ابن رشد، الكلّيّات، ص 243. أرسطوطاليس، في النفس، ص ص 52 - 53.

(56) ابن سينا، الشفاء، ص 77.

رائحة. فالأول هو الجسم الذي يدلّ على جوهر أرضيّ غليظ لا يتحلّل في الهواء فتكون رائحته عديمة الحركة. والثاني جسم تكون له حركة فاعلة مؤثرة. وهذا النوع يكون بدوره ضربين: ما رائحته ضعيفة الحركة والتأثير، قريبة من التوسّط، ذات جوهر معتدل، وما رائحته قويّة الحركة والتأثير. وهذه الرائحة الشديدة هي بدورها نوعان. نوع لذيد ذكيّ معتدل موافق لمزاج الروح النّفسانيّ. ونوع بشع كريه يكون ضربين : واحدا منتنا حرارته غريبة، وآخر زهما<sup>(57)</sup> فيه غليان رطوبة عفنة<sup>(58)</sup>.

لا يضيف هذا التصنيف شيئا إلى ما أجمع عليه الأطباء وأثبتوه في بنية طرفاها الطيّب والكريه. ولكنه يعبّر عن هاجس تفريع العناصر المكوّنة لهذه البنية وعن الإحساس بوجود درجات في الطيب والنق هي القوّة والضعف، وعتبات للشمّ. ولو حاولنا البحث عن هذه العتبات من خلال هذه الشواهد: «ما كانت له رائحة ذكيّة، أو «تطعمت فيه عطرية». «وإن كان في الذكيّ الرائحة فضل ييس قليل كان أعطر». «صار الكافور [...] ذكيّ الرائحة جدّا». «غذاؤه أقلّ رداءة من غذاء الأشياء المنتنة كثيرا». «ذميم من غير نتق»<sup>(59)</sup>. صنفنا الرائحة الكريهة إلى كريه ذميم من غير نتق، وكريه منتق، وكريه منتق جدّا. وحسب هذا التصنيف يكون الغذاء المنتق ردينا جدّا فاسدا مولّدا للعفونات، والمنتق ردينا مذموما والذميم من غير نتق أقلّ رداءة من غيره وأفضل. تستبشع النّفس هذه الأصناف الكريهة وتنفر منها وترفضها الطباع، إلّا أنّ الذميم من غير نتق مثل السمك يمكن إصلاحه بما هو عطر فتقبله حينئذ النفس والطباع. أمّا العطر

(57) الزهم : الدسم فيه رائحة الشحم.

(58) إسحاق بن سليمان، I، ص 100 - 104.

(59) م. ن، ص 1، I، 100 - 108.

فهو إمّا ذكيّ وإمّا ذكيّ جدّاً. والنفس أميل إلى الأعطر لأنّه أكثر موافقة لها وأشهى وأقبل.

إنّ الثنائية التي تحكم الرانحة وتوزّع الأغذية إلى كريهة وشذية هي التي تصنّف بها كلّ الاقوام أغذيتها على اختلافها. وما قام به الطبيب هو تنظيم عناصر بنية تنظيمًا نظريًا يستند إلى أنّ روائح الأطعمة الذكيّة لطيفة خفيفة سريعة الوصول إلى الروح النفسانيّ، والكريهة غليظة ثقيلة عسيرة الانحلال صعبة الوصول إلى الروح. فتكون الأولى نافعة لأنّها توافق مزاج الإنسان، والثانية فاسدة منافرة لمزاج الإنسان ضارّة له.

مجمل القول إنّ الطبّ الإسلامي ميّز طعوما تسعة تمثّل المظهر الكيفيّ لحاسة الذوق فيتمّ الذوق حسب عتبات ثلاث، العتبة المطلقة وهي عتبة التذوق (délection) يليها التعرّف على الذوق وتحديدّه (identification) فالحكم على الغذاء باللّذيذ أو الكريه. وتكون هذه العتبة عتبة التفضيل (Préférabilité)<sup>(60)</sup>. وإذا كان الناس يشتركون في إدراك الطعوم فإنّ إدراك الحاسة الذوقيّة تختلف من شخص إلى آخر. إذ تؤثر العوامل النفسيّة في قبول طعوم والنفور من أخرى. كما تؤثر الثقافة في عتبة التفضيل. ونرى الطبيب يحافظ على الذوق الاجتماعيّ عندما يوجّه التفضيل إلى الحلوة والدسومة. ولكنّه في نفس الوقت يضغط عليه بالتنبيه إلى ضررها.

## 2 - الكميّة

تحكم كميّة الغذاء ثنائية قليل وكثير. إذ الكثير يفسد الهضم ويحدث التخم فيولّد دما بلغميّاً ردينا. والقليل يضعف البدن ويقلّل حركته ونشاطه

(60) وهذه هي العتبات الثلاثة التي أشار إليها م. شيفا M. Chiva في *Le doux et l'amer*, pp



وينتج دما مرّاريا فاسدا<sup>(61)</sup>. وازدوجت هذه الثنائية بكلمتي «نقصان» و«زيادة». فالحدّ النافع في الطعام والشراب هو ما كان لا ناقصا ولا زائدا عن حاجة البدن. إذ النقصان ينهك والزيادة تضعف<sup>(62)</sup>. والمقدار النافع هو ما يكون المرء قادرا على هضمه. وهو أن يترك الطعام قبل الشبع وأن تسكن الشهوة إلى الأكل وقد بقي منها بعض. وأن يخمد الجوع الطبيعيّ الصادق. وهو ألاّ يصيب بعد الأكل والشرب الإنسان ضيق في النفس ناتج عن قلق في المعدة. وجشأ حامض وقبي<sup>(63)</sup>. فالمعدة إذا حمل عليها فوق الطاقة دقت واتسعت وبردت وضعفت حتّى تصير كالثوب الحرق البالي. فإذا صارت كذلك عرض لها التخم لا عن سبب معروف ولا عن أكلة رديئة. والتخم من أعظم الأسباب في فساد الدم وتولّد الأمراض<sup>(64)</sup>.

كره الأطباء الإفراط في الأكل وحذّروا من مغبات التخم<sup>(65)</sup>. ونفهم من خلال قول ابن الجزّار أنّ الداء لا يصيب المعدة وحدها ولكنه ينتشر منها إلى أعضاء البدن. فمّا تنتج التخمة وجع المفاصل والكلّى وضيق النفس والحميات الخبيثة والأورام الحارّة<sup>(66)</sup> والتشنّج وأمراض العصب والعرق والغثيان والتهوّع والقيء والإسهال. وهذه الأعراض الأخيرة تؤدّي إلى «قووط الشهوة واختلال البدن»<sup>(67)</sup>. ومن الأمراض التي تولّدها التخمة وينتجها الإفراط في الغذاء الغليظ والنافخ والرطب والقابض القولنج

(61) الرازي. منافع الأغذية، ص 260.

(62) م. ن. ص. ن.

(63) م. ن. ص 261.

(64) ابن الجزّار. كتاب في المعدة وأمراضها ومداواتها. ص 140.

(65) ابن سينا. دفع المضار. ص 86.

(66) ابن سينا. القانون. I. ص 218.

(67) الشقّوري. تحفة المتوسّل. في محمد العربي الخطابي. الطبّ والأطباء في الأندلس. II.

ص 250.

(colic) الذي خصّه الرازي بكتاب<sup>(68)</sup>. والدارس لخصائص الأغذية التي نهى عنها الرازي لمداواة هذا المرض والوقاية منه يلاحظ أنّ هذا الطبيب علاوة على إقصاء الغليظ والمُشديد اليبس والحُموضة والقبض والحلاوة، يكاد ينهى عن كثير من الأغذية التي ألفها النَّاس في بيئته والأطعمة التي تعودوا عليها، فيكون علاج القولنج والأمراض التي تولدها التخمة والإفراط بالحمية والإقلاع عن المألوف<sup>(69)</sup>.

وقد وجدنا في الأقسام المتعلقة بالأشربة نهيا عن السكر وتحديدًا للكمية النافعة من الشراب، وهي أن يُشرب بعد الطعام مع الماء بقدر ما يستكن العطش سكونًا تامًا. وأن يؤخذ الحد الذي يبلغ سرور النفس وإطرابها باعتدال من غير أن تثقل الحواس. فهذا القدر المعتدل يزيد في الدم المغمود، وينبّه الشهوة للغذاء والباء، ويقوّي المعدة، وينقي الفضول والرطوبات، ويدفع الهم والحزن، ويذكّي العقل وييسّر الرأي ويحسن الأخلاق. في حين أنّ الإفراط في الشراب يدخل اضطرابًا على اللسان فيتجلجج، والمفاصل تألم، والحركة تضعف وتبطل، والعقل يفقد، والخصّ يفتر، والفهم ينقص، والمرض ينخر الجسد ويفتك به<sup>(70)</sup>.

أخّ الطبّ على دور الحمرة التحويلي للقيم والسلوك. فالمقدار المعتدل يجعل الجلف الجافي للوفاء عطوفًا، والقاسي الغليظ لينا شفيقا، ويظهر من محاسن النفس أشرفها وأفضلها، مثل الكرم والجود والسماحة

(68) الرازي، كتاب القولنج.

(69) م. ن. ص ص 69 - 70.

(70) اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، IV، ص ص 178 - 179، 220 - 221، البلخي.

مصالح الأبدان والأنفس، ص 139، الرازي، منافع الأغذية، ص ص 69 - 71، 77، 85.

والسخاء والتصافي والمحبة. ويعين الهمة والشجاعة والحلم والبلاغة بيد أن الإفراط يؤدي إلى الطيش والبخل والجبن واللؤم والعجب والتعالي والجهل<sup>(71)</sup>. كما نوه البعض بلذة المدامة وطيب الانس وحلو الحديث. يحقق ذلك. المقدار المعتدل فيحقق الانسجام والود. ويقوّي الروابط الاجتماعية. في حين يعمل السكر على انقطاعها واضطراب العلاقات وانخراط النظام المتناسك<sup>(72)</sup>. فالإفراط في الشراب والإدمان على السكر يطفئان النفس الإنسانية ويضرّانها فتبلد قواها وتعظم آفاتهما. أمّا القدر اليسير فينير العقل ويبعث على الرؤية والفكر حتى أن الطبّ أشار على الملوك والساسة أن يقتدوا بالفرس الذين يقبلون على الراح قبل التشاور وإعمال الرأي<sup>(73)</sup>.

وقد تجاوزت وظيفة الطبيب تحديد الكمية تحديدا مطلقا إلى رسم الطريقة التي يكون بها الإقبال على الشراب. إذ بين البلخي أن أحسن كمية وأفيدها للبدن والنفس هي التي تكون وفيرة في بداية الشرب. يقصد منها تسخين البدن وتحريك قواه والشعور بالأريحية واللذة. عندئذ تقلل الكمية رويدا رويدا<sup>(74)</sup>.

أخضع الطبّ لذة الشراب، لقانون المأدبة، (La loi du banquet)<sup>(75)</sup> الذي يقيّد المتعة بالإدراك والوعي ويتمثل الخمر شرابا ثقافيا مقويا للحمة (un lubrifiant social) دافعا على الالتذاذ بحسن البلاغة وطيب الحديث

(71) اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، IV، ص 221، البلخي. مصالح الأبدان والانس. ص 132، 138.

(72) م. ن. ص 134.

(73) اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، IV، ص 221 - 222.

(74) البلخي. مصالح الأبدان والانس. ص 158 - 160.

(75) F. Dupont, *Le plaisir et la loi*, pp 15-27, 31.

ووقع الأنغام والإحساس بالجمال والحبّ. فلا تكون الخمر «ريحانا للنفس»  
وترياقا. يرفع الأعباء ويزيل النصب والعياء إذا لم تحم الكأس شاربها من  
نفس تظهر القبح وتقطع الأنس وتجعل الكلام مهاوثةً واللعب تهريجا  
والحسن باطلا فتحوّل المتعة عيفا و«الامتلاء من اللذة» قينا وغثيانا.

فلا سبيل في الطبّ إلى شراب يحقق الذات الشهويّة تحقيقا مطلقا  
ويعود بالإنسان إلى الطبيعة عودا تاما ويحثّه على نسيان وجوده نسيانا  
وإيقاف الزمن برهة وإخماد العقل لحظة<sup>(76)</sup>.

وكما أولى الطبّ للتخمة والشبع والسكر عناية. اهتمّ بالجوع  
والعطش. فهما لا يضرّان البدن إلّا في حال الإفراط<sup>(77)</sup> ونقصان الشهوة  
إلى الأكل والشرب وضعفها أو بطلانها<sup>(78)</sup>. ولا يكشف، في رأينا  
الخطاب المعياريّ المحدّد لكميّة الغذاء عن حذر شديد من الجوع والعطش.  
فنقصان الشهوة أو بطلانها حالة مرضيّة استثنائيّة لا اختياريّة. لا يتحمّل  
فيها المريض مسؤوليّة أساسيّة. ولم نر الطبّ يدين الجوع الذي يعود إلى  
المجاعات والقحط والأزمات. بل هو في هذه الحالات يدرّب الناس على  
الحبوب والبزور القليلة الرديئة ويعودّهم على إصلاح المياه الكدرة والمعفنة  
والمالحة. دون أن يضغط على السلوك الاضطراري ضغطا أخلاقيا ويشير  
إلى الكمّيّة. وقد وجدنا للجوع والعطش قيمة. ناهيك أنّ الشراب الذي لا

---

(76) يقع أبولون (Apollon). هذا الإله النورانيّ المشفيّ في التخيّل الطبّي اليوناني وينتصب  
عدوّاً للإفراط مراقبا دخول ديونيزوس المجلس محدّثاً من الإفراط مذكّراً بالحدود

J. Rudhardt, *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs  
du culte de la Grèce antique*, p. 33.

(77) الرازي. المرشد. ص 94.

(78) عالج ابن الجزار هذه الأعراض المؤدّية للضعف والوهن، في كتاب في المعدة. ص ص 155 -

يؤخذ على غير عطش يفسد، والطعام الذي يؤكل على غير جوع يضرّ وإن كان جيّداً، والنفع كل النفع أن يرفع الإنسان عن الطعام يده وفي نفسه بقية شهوة والجوع لم يخمد في معدته خمداً وأن يشرب قدر ما يسكن العطش<sup>(79)</sup>.

يدعو الطبيب إذن إلى تسديد الحاجة الفيزيولوجية التي بها الإنسان يكون ودون تحقيقها يفسد. وما فوقها اتباع للهوى المؤدي إلى الشبع والتخمة والسكر. ولا يعني هذا الكبح للحاجة النفسية أن الطب لا يعطي الشهوة واللذة حقهما. ولكن، وإن بين الطب دور الشهوة في جلب المنفعة للبدن واستطابة النفس إلى ما تميل إليه وهضم المعدة له. فهو قد حذر من أن توقع الشهوة صاحبها في فخاخ الشره والبطنة لأن النفس تواقّة إلى المزيد ممّا تستتهي.

ولا يخلو التفكير في كمية الطعام والشراب من بعد أخلاقي. ولا غرابة في أن نجد صدى للفكر الأخلاقي اليوناني الذي أثر في طب الإغريق، وهو المعين الذي أخذ منه أطباء الإسلام. وقد استوعبوا مباشرة الفلسفة الأخلاقية التي ترضخ الغريزة للعقل. وتبين أن الخير لا يتحقق إلا بتجاوز الطبيعة الغاذية والشهوية. حتى يكون الإنسان إنساناً. فالإفراط والتفريط ينقصان العقل الذي ينطفئ بالجوع ويضعف بالسكر ويألم بالتخمة. واقترن التفكير في الكمية باللذة. كما رأينا. وتكون هذه عند إشباع العاقل لحاجاته وهو يفكر في تحبّ تلك التي تقوده إلى الألم. فاللذة الخالصة تكون خالية من الألم الأنّي والمستقبلي الذي يتسبب فيه

---

(79) عيسى بن يحيى. كتاب المانة في الطب، ج 1. ص 173 - 174، 175.

الإفراط والتفريط المانعان للأعضاء من تحقيق كمال وظائفها فتمنع سعادة صاحبها<sup>(80)</sup>.

ويستجيب تفكير الأطباء في الكمية للأخلاقية العربية الإسلامية التي تمدح الحمية والجوع وتذمّ الشره والنهم والتخمة والبطنة. فالأطباء يمزجون في خطابهم بين المبادئ الصحية الطبيعية وما جاء على لسان بعض الحكماء العرب والرسول والصحابة. كما أنّ كتب الأدب والطب الشعبي استوعبت الخطاب العالم الذي جاء في الكمية، فدعمت به الترفع على الشهوات وبيّنت نجاعة الصوم. وقد شكّلت المعدة بيت الداء والحمية رأس الدواء قاعدة مبدئية في تصوّر نفع الغذاء وضرره في الثقافة الإسلامية<sup>(81)</sup>.

يساهم الطبّ في تدريب الناس على تلبية الحاجة الفيزيولوجية تلبية عقلية. ضابطا العلاقة الرابطة بين هذه الحاجة والشهوة إلى الأكل والشرب. معدّلا الآلية المتحكّمة فيها (Appetstat)<sup>(82)</sup>. حسب مبادئ تقوم على صورة كونيّة للإنسان في أفعاله معتدلا بين إفراط وتفريط. وحسب صورة أخلاقية تضغط على السلوك الموجود، دافعة إياه إلى الأفضل في المستقبل. وحسب صورة اجتماعية للجسد المثاليّ، هذا الجسد الذي يشترط أن يكون لا سميّنا ولا قصيفا يجوّعه الأطباء في خطابهم. محذّرين صاحبه من السمّة المقعدة والهلاك المفاجئ، ويسمّونه حين يرونه هزيلا يابساً بطيء الحركة لا يصبر على برد وحرّ. وكما فضّلوا

(80) من أقسام السعادة واحدة تكون في البدن وصحّته ولطف حواسه وتمام حركة أعضائه، انظر: الفكر الأخلاقي العربي، II، ص 120 - 121، 131.

(81) ابن أبي أصيبعة، عيون الأنباء، ص 161 - 163، ابن قتيبة، عيون الأخبار، II، ص 295.

(82) تدلّ هذه الكلمة على الآلية الفيزيولوجية - النفسية التي تراقب استهلاك الأكل في إطار

العلاقة بين تلبية الحاجة الضرورية والرغبة النفسية. انظر S. Mennel, *Français et Anglais à table*, pp 38-39.

الجوع على التّخمة والعطش على الإمتلاء من الشراب والإفراط فيه. أدركوا أنّ الأبدان الهزيلة أقلّ عرضة للمرض من السمينّة وأكثر نسلاً وأبعد من الموت المبّغت<sup>(83)</sup>.

### 3 - الزمن

#### 3 - 1 - الزمن اليوميّ

في المدوّنة الطّبيّة نمطان من الخطّاب المحدّد لوقت الغذاء : يقرّن أحدهما عدد الأكلات بأكلتين أو ثلاث، من ذلك ما جاء في استدلال ابن خلصون على اتّباع العادة في الغذاء والعشاء<sup>(84)</sup>، وفي الخطّاب الرشدّي الذي بيّن أنّ أقلّ الأكلات أكلتان على أن يكون بينهما إثنتا عشرة ساعة معتدلة. وأن يكون العشاء أكثر كميّة من الغذاء<sup>(85)</sup>. ولم يرفض ابن رشد مثلما فعل ابن خلصون، أن يقبل المتعوّد على ثلاث أكلات في اليومين<sup>(86)</sup>.

أمّا الخطّاب الثاني فهو أكثر اعتباراً لحاجة الإنسان وجوعه وشهوته. إذ يرى الرازي أنّ الأكل يكون عند تحرّك الشهوة للغذاء وانصراف الطعام الأوّل وهضمه، على أن يكون الأكل بعد النوم وبعد خروج ثفل الطعام المتقدّم وفقد جشانه، أي بعد هضمه واستحالته. وقبل هذا الوقت يكون فساد الهضم المؤلّد للكيّموس البلغميّ المنتج سقوط الشهوة إلى الطعام. وبعد هذا الزمن يكون فساد الهضم المؤلّد لكيّموس مراريّ ينتج ضعف البدن واصفرار اللون<sup>(87)</sup>.

(83) الجوسّي، كامل الصّناعة الطّبيّة، 1، 1، ص 51 - 53.

(84) ابن خلصون، كتاب الأغذية، ص 47 - 48.

(85) ابن رشد، الرسائل، ص 427.

(86) م. ن. ص. ن.

(87) الرازي، منافع الأغذية، 261 - 262.

ولا نرى اختلافا بين التقنين لعدد الاكلات الوارد في الخطاب الأول واتباع الرغبة في الأكل والشهوة إليه عند الجوع، كما ورد في الخطاب الثاني، لأننا إذا استندنا إلى مبدأ الهضم وجدنا بين الفترة والفترة وقتا، وإذا نظرنا إلى عادات الناس رأيناهم لا يقبلون على أكثر من غداء وعشاء ولا يهضمون غيرهما. وإذا ما فسرنا ذلك اجتماعيا ذهبنا إلى أن الشهوة إلى الأكل مضبوطة، إذ يدرّب المجتمع الطفل منذ الصغر على توقيت يكتسبه شيئا فشيئا وعندما تقوى حركاته وينمو يقتدي بالكبار في وقت أكله ويتبناه. ويعود على تعديل رغبته في الطعام حسب الزمن الاجتماعي المنظم لحياة المجموعة اليومية.

أما أوقات الشرب فقد فكّر بعض الأطباء في الصبح والغبوق، فنهوا عن الأول ورسخوا الثاني، وبدا الموقف من الصبح أخلاقيا إذ تعود رداءته إلى الإفراط وركوب الهوى والشهوة. وهذا السلوك في رأي البلخي هو سلوك الجاهل العاطل<sup>(88)</sup>. بيد أن العاقل يؤدي عمله في يومه أو يدير أمور السياسة إن كان راعيا، فينفعه الغبوق يطلبه حين ينهي واجباته الاجتماعية<sup>(89)</sup>. وأحسن وقت للشرب آخر النهار وأول الليل فأما وسطه وآخره فضاران للبدن<sup>(90)</sup>. ولعلّ هذا الضرر مرتبط بتفكير الأطباء في النوم المجيد الهضم المغصب البدن. وبدور الإنسان في الحياة اليومية، إذ يحتاج إلى الراحة والنشاط ليقضي بذلك أوطاره.

(88) البلخي، مصالح الأبدان والانس، ص 148.

(89) م. ن. ص. ن.

(90) م. ن. ص. ن.



لم يفكر الأطباء في الزمن اليومي تفكيرهم في الفصول يدبرون الغذاء حسب اختلافها. وصنّفوا الفصول تصنيف الطبيعيين، فالصيف إذا ما اشتدّ الحرّ وظهر الوهج، والشتاء إذا اشتدّ البرد وكثرت الأمطار. والربيع إذا ظهرت الأزهار وارتفع النبات وامتدتّ الأنهار وانكسرت سورة البرد واعتدل الزمان والحرّ والبرد، والخريف إذا اشتدّ البرد واليبس وخرفت الثمار ولم تتمكّن الأمطار<sup>(91)</sup>. وقابلوا بين الصيف والشتاء في الحرارة والبرودة واليبوسة والرطوبة. فالصيف حارّ يابس، والشتاء بارد رطب. والربيع مائل إلى الحرّ والرطوبة، مضادّ للخريف الذي يغلب عليه البرد واليبس<sup>(92)</sup>. وذهبوا إلى أنّ الصيف فصل تكثر في أوّل الصفر وفي آخره السوداء، وفيه يضعف الهضم وتقوى الحرارة الغريزية. أمّا الشتاء فيهيح فيه البلغم ويقوى الهضم ويجود. وتقوى السوداء في الخريف. وتضعف القوى وتفسد الأخلاط وتتهيّأ الأبدان للأمراض وتتحرك الأخلاط في الربيع. وتكثر الأمراض الناتجة عن كثرة الغذاء الحاصلة في الشتاء<sup>(93)</sup>.

(91) ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص 77.

(92) ليس الخريف بارداً يابساً، إنّما هو قريب من الاعتدال في الحرّ والبرد وغير مغرط فيهما مائل إلى البرد ويكون غير معتدل في الرطوبة واليبوسة إذ تكون اليبوسة غالبية عليه لذلك استعملنا كلمة «تغلب»، انظر ابن رشد، الكلّيات، ص 91 - 92، ابن سينا، القانون I، ص 113 - 114. كما استعملنا لفظة «مائل»، في وصف مزاج الربيع لأنّه وإن كان معتدلاً في الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة فتغلب عليه الحرارة والرطوبة. انظر ابن رشد، الكلّيات، ص 91، ابن سينا، القانون، I، ص 117.

(93) ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص 70، 73، 75، ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 9 - 10، ابن سينا، القانون، I، ص 117 - 119.

تحدّد هذه الخصائص التصنيفيّة الغذائية الزمانيّة. فقد اقترح الطبّ تدبيرا يتقابل فيه الصيف والشتاء، إذ يمال إلى التبريد في الصيف، ويجتنب الحارّ ويجنح إلى التسخين في الشتاء ويعرض عن التبريد. أمّا الربيع فمتوسّط بين الشتاء والصيف، يقصد فيه إلى التبريد والمعتدل وهجر ما يفرط التسخين والترطيب مع الميل إلى تدبير الشهر الأوّل منه تدبير الشتاء والآخر منه تدبير الصيف، ويكون التدبير في الخريف معتدلا مرطبًا المزاج مسخّنًا مع الميل إلى تدبير الشهر الأوّل مثل الصيف والآخر مثل الشتاء<sup>(94)</sup>.

ولم يكتف الأطباء بهذا التدبير العام الذي يترك للمرء حرية التصرف في الغذاء الموجود واختيار المطاعم والمشارب حسب العادة والذوق والهوى. بل بحثوا عن أغذية معيّنة تكون نافعة في هذا الفصل أو ضارة. فابن خلدون مثلاً فصلّ القول في اللحوم والطيور والبقول والفواكه والأشربة التي تستهلك في كلّ فصل من الفصول. مقدّمًا أمّودجا رأينا أن ننقله حتى يتسنى لنا التعليق عليه. يتناول في الربيع «الدجاج والفراريح ولحم الجدي والثنيّ من الضأن والبيض النيمرشت ولبن الماعز حليبا بشيء من السكر [...] والحجل [...] ومن البقول الأسفرنج والخسّ والهندبا والبسباس [...] والزبيب». وفي الصيف «يجتنب [...] كلّ شيء حارّ من الأطعمة والأشربة كالعسل والخردل والعصافير والحمام والشراب الصرف العتيق. ويؤكل كلّ بارد رطب مثل لحم العجل السمين بالخلّ والقرع والفراريح المسّنة بعجين الشعير وخبزّه. وتستعمل حصرميّة، ويؤكل القثاء والخيار مقشورين بعسل قليل والبطيخ غير المتعفنّ ويؤكل بالسكر أو بالعسل [...]». وينبغي أن لا (يخلو الطعام في هذا الفصل) من البقل

(94) ابن خلدون. كتاب الأغذية، ص 78.

كالخس [١٠٠] ويشرب اللبن الحليب سخناً [١٠٠] وتستعمل المغللات من الألوان ومن الفواكه التفاح المرّ والإجاص والرمان الحامض [١٠٠] ولا بأس بشرب نبيذ الزبيب في هذا الفصل.. ويقبل في الخريف على الفراريج المسمنة بفستق القمح والدجاج والخرفان والجدي ولحم الثني السمين لا سيما الإناث. تطبخ بالسلمج والجزر والبصل الكثير والزيت. والحمص غذاء جيد في هذا الفصل [١٠٠] و[١٠٠] البيض النيمرشت و[١٠٠] العنب الحلو [١٠٠] و[١٠٠] اللبن الحليب [١٠٠] و[١٠٠] التين اليابس في آخر هذا الفصل باللوز الحلو و[١٠٠] النبيذ الحلو.. ويجتنب كلّ شيء بارد من الأطعمة والأشربة كخبز الذرة والشارف من الماعز والبقر المسمن والأرنب والفاكهة. ويستعمل في الشتاء لحوم الطير وفراخ الحمام والفراريج الصغار والعصافير ولحم الكباش الفتى بالتوابل الحارة كالفلفل والزنجبيل والخولنجان [١٠٠] والمرّي والجوز والتين والثوم والبصل والسلق والبيض و[١٠٠] العسل [١٠٠] والربّ والشراب الصرف الحلو الغليظ أو الرقيق العتيق [١٠٠] والتين والجوز.. وينهى عن الأغذية الباردة كاللبن والجبن الأخضر والحوث النهريّ ولحم البقر والبقول الباردة كالخس<sup>(٩٥)</sup>.

يلاحظ المتأمل في هذا المقترح تواتر الفراريج في الفصول كلّها والاحتفاء بلحوم الجداء والعجاجيل وفتي الضأن وثنيّه. وإذا كان التنظير الطبيّ يصنّف الحيوان إلى حار يابس يؤكل في الشتاء وحارّ رطب في الربيع والخريف. وبارد رطب في الصيف فإنّ ابن خلدون أميل إلى المعتدل للربيع والخريف والصيف. والحارّ والمعتدل للشتاء. ولا يخلّ هذا الاختيار بالتنظير الذي يجعل المعتدل صالحاً لكلّ الفصول. ولكن المزاج ليس العامل الوحيد المحدّد لتصنيفه للحوم والطيور. فقد وجدنا إسحاق بن

(٩٥) م. ن. ص ص ٦٧ - ٧٦.

سليمان يؤكّد نفع اللحوم وضررها حسب لذاتها وعذوبتها وكرهيتها، ويكون هزال الحيوان وسمه المقياس الذي به تحدّد اللذادة. فلمرعى الحيوان تأثير في لحمه : إنّ ما يرعى الحشيش القليل في الشتاء يكون هزيلا فلا يؤكل في هذا الفصل بل في الربيع الذي تزهر فيه الأرض بالعشب ويكثر الحشيش فيخصب الحيوان ويطيب ويعذب لحمه ويقبل عليه في الصيف وأحسن ما يكون سمينا<sup>(96)</sup>. كما تكون الفواخت ويكون التدرج والشحرور طيورا سميّة في الشتاء<sup>(97)</sup>. وهذا ماجعل ابن خلدون يدبّر هذا الفصل بلحوم الطير والعصافير. ويكون غذاء الحيوان محدّدا لطيب لحمه وهذا الطيب مرتبط بالفصول. فيدعو الطبّ الإنسان إلى مراعاة نموّ ذوات الأربع والطيور، وربط العلاقة بين اختيار الحيوان والنوق الذي يميل إلى الدسومة.

يؤكّد ابن خلدون في مقترحه أهميّة الطبخ، إذ جاءت اللحوم والطيور قليلة التتبيل كثيرة البقول المبرّدة في الصيف، كثيرة التفويه، يسيرة البقول في الشتاء، فالطبخ خلطا وتبيلا هو المحوّل لنفس الغذاء حسب مقتضيات مزاج الفصل. وتجدر الإشارة إلى أنّ الطبّ يخضع لما يتوقّر في فصل من الفصول. وإنّ نظرة سريعة إلى كتب تصف الفصول والأشهر تسمح لنا بإدراك تحديد الواقع المعيش وإنتاج الأرض للتصنيفيّة الغذائية الزمانيّة. فمن البقول التي تكثر في الأندلس صيفا القرع والرجلة والبقلة اليمانية<sup>(98)</sup>. وهي باردة وقد جعلها الطبيب لهذا الفصل. ويتوقّر في الشتاء اللفت والسلق والجزر والكرّاث والفجل<sup>(99)</sup>. وهذه هي التي

(96) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، ص 201 - 210.

(97) م. ن. ا. ص ص 261 - 262.

(98) عريب بن سعيد، تفصيل الأزمان ومصالح الأبدان، ص 173.

(99) م. ن. ص. ن.

قصد بها الطبّ تدبير هذا الفصل لحرارتها. ولا يعني حفاظ الطبيب على ما يوجد وافرا في فصل من الفصول أنّه لا يضغط على سلوك الناس وينهاهم عمّا ألفوا أكله فيه. وإذا كان ابن خلدون نصح بالتفاح والإجاص والرمان والبطيخ والخصرم. هذه الأغذية التي تطيب في الصيف<sup>(100)</sup>. فإنّه أعرض عن فاكهة الخريف ولم يسمح فيه إلّا بالعنب والتين المجفف واللوز. رغم توقّر الخوخ والعناب والرمان والسفرجل والموز والجوز في سبتمبر<sup>(101)</sup>. ولعلّ التحذير من فاكهة الخريف مقترن برمز هذا الفصل الذي «تهرم فيه القوى وتشتتت. وذلك ظاهر من فعله [...] في النبات وفي الحيوان»<sup>(102)</sup>.

إنّ الثمار التي تطيب في سبتمبر تظهر قبل هذا الشهر وتأخذ في الانتقاص في الخريف رويدا رويدا. فهي تحمل رمزيا صفات البلى والهرم. ويخشى من انتقالها إلى الإنسان حين يلتهمها في نفس الفصل. أمّا العنب والتين المزيّبان واللوز ففاكهة جافة لا تفسد. أنضجتها الشمس في أوج الصيف ومدّتها بحرارتها وجففتها أو زبّتها لتحفظها طيلة السنة. وإذا ما أكلها المرء في الخريف فهو ينهل من حرارة الصيف. تمدّ البدن بالقوّة الغريزيّة وتربطه الفواكه المجففة بكلّ الفصول التي تهيّأ لها بل تصلح لأكثر من دورة زمنيّة فترمز إلى البقاء وطول العمر.

وقد أثر تصوّر الربيع في تحديد الطبّ لغذاء الناس. إذ رأينا أنّ أحسن الألبان وأطيبها تكون أنفع في هذا الفصل. بل يكون الشراب فيه

(100) م. ن. ص ص 89، 103، 117، 131.

(101) م. ن. ص ص 1، تقويم غرناطي. (مجهول مؤلّفه). ص ص 35 - 36.

(102) ابن رشد. الكليات، ص 51.

أطيب ما يكون لمساكلته له<sup>(103)</sup>. ففي هذا الفصل تعشب الأرض ويبنع الثمر وتلد الطبيعة ما يعبر عن اعتدال العالم وتمامه. والناهل من طعام الربيع وشرابه يتحد بالكون فيقوى ويتجدد بتجدد الطبيعة.

يبدو من خلال نصّ ابن خلدون أنّ الطبّ يميل إلى الحامض في الصيف والربيع، والخريف في الشتاء والخريف، والدسم في الصيف والخريف. فالطعوم اللطيفة هي التي تغلب على تدبير الفصول. إذ الخريف حارّ. والحامض لطيف بارد. والدسم لطيف معتدل. أمّا الحلو فحاضر في كلّ الفصول. وهو على كثافته معتدل. ويكون الميل إليه خاصّة في الشتاء والخريف. الفصلين اللذين تنتقص فيهما الحرارة فيولدها الحلو إذ هو من جنس الدم.

في المدوّنة الطبيّة تصنيفيّة تجعل لكلّ فصل تدبيراً خاصّاً كما الأمر في كتاب ابن خلدون<sup>(104)</sup>. وقد تكون هذه التصنيفيّة باهتة في كتب أخرى<sup>(105)</sup> يكتفي فيها أصحابها بالاستناد إلى أمزجة الأغذية وكشافتها أو لطافتها وكثرة غذائها أو قلّتها.. أو نعتهم لصنف من الأصناف نعتاً مطلقاً مثل «خوم المواشي»، و«الطيور المتبلّة»، و«أوراق الطير»، و«الحلويات المعتدلة»<sup>(106)</sup> دون إلزام المخاطب بطير معيّن أو حلوى مخصوصة. وقد نجد أحياناً في نفس الصفحات تصنيفاً دقيقاً يليه تعميم وانفلات من قيد البحث عن وضع كلّ صنف من الأغذية في فصل من الفصول. مثال ذلك ما جاء في نصّ ابن خلدون. فهو بعد أن عدّد أغذية الربيع وفصل القول

(103) البلخي. مصالح الأبدان والأنفس. ص 151 - 152.

(104) ابن خلدون. كتاب الأغذية. ص 67 - 77.

(105) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 82.

(106) ابن الخطيب. كتاب الوصول لحفظ الصحة في الفصول في محمد العربي الخطابي الطبّ والأطباء في الأندلس. ص 30 - 32.

فيما يضرّ وينفع أضاف قائلا : «جميع الأغذية لا تضرّ في هذا الفصل حارة كانت أو باردة أو رطبة أو يابسة وما وقع من خلط أو خطأ»<sup>(107)</sup>. وإذا كنّا نجد لهذا القول تعليلا هو أنّ القوة الغاذية في هذا الفصل تكون تامة الفعل<sup>(108)</sup> فإننا لا ندرك كيف يمكن أن ينفع «خلط أو خطأ» يقع فيه المغتذي. والحال أنّ الأطباء حذّروا من الأخلاط الكثيرة التي تهيج في الربيع وتضرّ الهاضمة. وأنّ أمراضا عديدة ناجمة عن تحرّك الرطوبات وهيجان الأخلاط لا يقي منها غير الغذاء المناسب<sup>(109)</sup>.

وقد جعل الأطباء كلّ فصل مناسبا لمنّ من الأسنان. فالصيف يناسب الشيوخ ويقوّيهم. والشتاء يضرّهم. في حين يكون الربيع موافقا للصبيان والشباب. والصيف حارا لهم<sup>(110)</sup> وإذا كان الطبّ كما منرى في القسم الموالي. دبرّ غذاء الشيخ تدبيرا حارّا ودبرّ غذاء الصيف تدبيرا باردا فإنّه يبدو من الغريب تدبير غذاء الشيخ تدبيرا حارّا في الصيف.

### 3 - 3 - الأسنان

قسّم ابن سينا الأسنان إلى أربعة : سنّ النموّ والحداثة وهي إلى الثلاثين. وسنّ الوقوف وهي إلى نحو خمس وثلاثين سنة أو أربعين. وسنّ الانحطاط مع بقاء القوة وهي سنّ المتهلّين إلى ستين سنة. وسنّ الانحطاط مع ظهور الضعف في القوة وهي سنّ الشيوخ إلى آخر

(107) ابن خلدون. كتاب الأغذية. ص 68.

(108) ابن رشد. الكليات. ص 91.

(109) ابن سينا. القانون. 1. ص 117.

(110) ابن سينا. القانون. 1. ص 117 - 118.

العمر<sup>(111)</sup>. وجعل السنّ الأولى خمسة أعمار، سنّ الطفولة وهي .أن يكون المولود بعد غير مستعدّ الأعضاء للحركات والنهوض.، وسنّ الصبا وهي بعد النهوض وقبل الشدّة وهي ألا تكون الأسنان استوفت السقوط والنبات. وسنّ الترعرع وهي بعد الشدّة ونبات الأسنان قبل المراهقة. وسنّ الغلاميّة والرهاق إلى أن يبقل الوجه. ثم سنّ الفتوة إلى أن يقفل النمو<sup>(112)</sup>. وقد اختزل الرازي هذه المراحل في فترتين، فترة .النشأة وقبول النمو، وتكون إلى سبع عشرة سنة، وفترة الخروج من الصبا والدخول في الشباب إلى نحو من اثنين وثلاثين سنة<sup>(113)</sup>.

وتكون أبدان الصبيان والشبان حارّة باعتدال لتساوي النارية فيها. أما الهوائية والمائيّة في الصبيان فهي أكثر. لذلك يكون مزاجهم أرطب، ويعتبر الاعتدال في الشباب فوق اعتدال الصبيّ لكنّه بالقياس إليه يابس المزاج. وبالقياس إلى الكهل والشيخ حارّة. أما الكهول فالأرضيّة غالبية عليهم لذلك هم أبرد وأيبس. يفوقهم الشيوخ برذا وييسا. وفي سنّ الوقوف تبدأ الحرارة في الانتقاص وتفتّر رويدا رويدا. ويستعدّ البارد واليبس للتمكّن من البدن<sup>(114)</sup>. وهكذا يكون سنّ الفتوة الذي يتنزّل في آخر

(111) ابن سينا، القانون، I، ص 25، نجد نفس التقسيم في الرازي، المدخل، ص 33. وللأسنان أصناف أربعة، فمنها سنّ الفتيان وهي السنّ التي يكون البدن فيها باننا في النموّ وأكثر منها نحو من ثلاثين سنة [...]. ثم سنّ المتاهين في الشباب وهي السنّ التي قد استكمل فيها نموّ الأعضاء الأصليّة لماصارت إليه القوّة والصلابة إلّا أن البدن فيها لا يبين نقصانه وأكثر منتهى هذه السنّ نحو من خمس وثلاثين سنة [...]. ثم سنّ المكتهلين وهي التي قد تبيّن فيها النقصان وأكثر منها نحو ستين سنة [...]. وسنّ المشايخ وهي بعد الستين إلى أن يبلغ العمر آخره..

(112) ابن سينا، القانون، ص 25.

(113) الرازي، المدخل، ص 34.

(114) ابن سينا القانون، I، ص 25، 27.



الحدثة أكثر الأعمار اعتدالا لتولد الدم الخالص في بدن صاحبه، وأقرب الأسنان الأخرى إلى هذا الاعتدال هو عنفوان الشباب أي سن الوقوف رغم بداية تولد المرآر فيه لغلبة الحرارة واليبس على مزاج صاحبه.

ولم نر مصنفى كتب التدبير وحفظ الصّحة والأغذية تأثروا بهذا التقسيم العمري النظري تأثرا في تفاصيله. بل اقتصروا على التمييز بين أسنان أربع هي الطفولة والشباب والكهولة والشيخوخة. ودبروا أغذية كلّ فترة حسب غلبة مزاج صاحبها فيها. وهم يقترحون في الأبواب المهتمة بالمولودين تقسيما لفترات الطفولة وتدبيرا لها. ويكون من المفيد أن نتساءل عن التصنيفية الغذائية العمرية. لا لإدراك تصوّر الطبّ للغذاء فحسب بل للاطلاع. أيضا، على تمثّل العقل العالم للأسنان ومجرى حياة الإنسان من خلال النظام الغذائيّ المقترح.

قسّم عريب بن سعيد أسنان الأطفال إلى أربع فترات<sup>(115)</sup>. وأولها وقت خروجهم من الأرحام إلى أربعين يوما، وهي الفترة التي يتمّ فيها الانفصال من عالم داخليّ ومن غذاء دمويّ إلى عالم خارجيّ يتغيّر فيه الهواء والغذاء وطبيعة العلاقة مع الأم. وفي هذه الفترة يكون الطفل معرضا لآلام كثيرة ناجمة عن هذا التحوّل<sup>(116)</sup>. أمّا الفترة الثانية فهي مرحلة تكون من الأربعين إلى وقت ظهور الأسنان ونباتها وهي السنّ التي «يتحرّك» فيها نموّ الطفل وينهض في نشأته<sup>(117)</sup>. ثمّ المرحلة التي تكون بعد نبت الأسنان إلى وقت الإثغار إلى قرب الإشعار والبلوغ. وتكون حركات الأطفال فيها أقوى وأذهانهم أحفظ للأمور وعقولهم

(115) عريب بن سعيد، خلق الجنين، ص 57 - 60.

(116) م. ن. ص 57 - 58.

(117) م. ن. ص 58.

أفتق للتعليم، كما يكون الطفل ضعيفا عند خروجه من الرحم ويتعرض لأمراض مختلفة في الأسنان الأخرى<sup>(118)</sup>. وتختزل هذه الفترات في مرحلتين كبيرتين أولاهما تبدأ بالولادة وتنتهي في السنة السابعة. والثانية تبدأ في هذه السن إلى تمام أربع عشرة سنة. فقد أدرك عريب بن سعيد كغيره من الأطباء إذن، أنّ علامات جسمية تظهر على البدن وتدلّ على النموّ وتكون الفاصلة بين الفترة العمرية والفترة، والغذاء والآخر.

ويكون أولّ غذاء الطفل اللبن. وسنذكر أحسن الألبان وأنفعها وطريقة توليدها عندما نقف على غذاء الرضع. وذكر ابن سينا غذاء آخر للرضيع حين نصّح بإعاقه العسل. قبل إرضاعه، ممزوجا بشراب قليل<sup>(119)</sup>. كما اقترح المجوسي للرضيع بعد يومين من الولادة السكر المدقوق مع الشيرج<sup>(120)</sup>. ويستعمل هذا الطبيب لتخفيف آلام الوليد المتسببة في القيء ماء التفاح المطبوخ بالنعنع. وماء الرمان. وماء الورد. ولمنع السهر يطعم شيئا من قشور الخشخاش مع السكر<sup>(121)</sup>. وليست هذه الأغذية والأشربة إلاّ عرضية إذ العنصر الباني لنظام الرضيع وسلوكه الغذائيين اللبن.

وقد ضبط الطبّ كيفة الإرضاع، وهي أن يحلب من اللبن الذي يرضع منه الطفل في أولّ النهار ثمّ يلقم الحلمة<sup>(122)</sup>. وحدّد كمية اللبن التي

(118) م. ن. ص 58 - 60.

(119) ابن سينا، القانون، I، ص 203.

(120) المجوسي، II، كامل الصناعة الطبية، I، ص 70.

(121) م. ن. II، I، ص 72.

(122) ابن سينا، القانون، I، ص 200.

يحتاج إليها الرضيع فجعل عدد الرضعات مرتين أو ثلاث مرّات في النهار، ويكون المقدار معتدلاً. والذي دعا الأطباء إلى النهي عن الإفراط من الإرضاع خوفاً من الرياح الكثيرة المؤلمة والفتور والكسل وطول النوم وكثرة البكاء واضطراب لون البول<sup>(123)</sup>. ولكنهم نصّحوا بالزيادة في كمية اللبن عند حاجة الرضيع إليه، على أن يكون ذلك تدريجياً<sup>(124)</sup>.

واهتمّ الطبّ بالفطام وأول ما نصّح به التدرّج بالرضيع من اللبن إلى الأطعمة بتعوّده على المضغ. وما يأكله عندما تظهر ثنياه. خبز تمّغصه الموضع له ثمّ خبز بماء عسل أو شراب أو لبن ولباب برّ مغموس في لحم سمين قد طبخ ببقل وفي أوراق الفراريج الصغار. وتصنع له بلاليط من دقيق السميد واللبن والسكر والسمن تدفع إليه في يده ليمصّها ويلوكها ويتدرّب في الآن نفسه على الازدرد بأن يعطى صدور الفراريج ويعود على الشرب من كوز<sup>(125)</sup>. ويعني التدرّج عند الأطباء أيضاً أن يطعم يوماً ويترك على لبن أمه ثلاثة أيّام هكذا لنلا يضرّه وليحذر عليه التخم. فإذا أطمع فلا يقطع له اللبن مرّة واحدة إنّما يترك على الطعام يوماً ويرضع معه في اليوم الثاني ثمّ يترك يومين ويرضع في الثالث حتى يتعوّد على الطعام فيكتفي به<sup>(126)</sup>. وإذا فطم الطفل يغذّى بما هو من جنس الأحساء واللحوم الخفيفة<sup>(127)</sup>.

(123) البلدي. تدبير الحبالى. ص 201.

(124) م. ن. ص. ن.

(125) ابن خلدون. كتاب الأغذية. ص 65، عريب بن سعيد. خلق الجنين. ص 74.

(126) ابن خلدون. كتاب الأغذية. ص 65.

(127) ابن سينا. القانون 1، ص 203.

إنّ أهمّ ما يلفت الانتباه في تدبير الأطفال في هذه المرحلة العمرية الأولى هو أنّ الأطباء انطلقوا من المعيش والتجربة الثقافية ليرسّخوا بعض العادات الأليفة. فقد ذكر البلدي أنّ الحواضن يعوّدن الأطفال على الحبوب المطبوخة فالأحساء بعد أن يمجّغنها لهم مضغاً<sup>(128)</sup>. وهذا المضغ وسيط ثقافيّ ينتقل بالطفل من غذاء سائل إلى اكتشاف آخر جامد ومن مصّ اللبن إلى التدرّب على المضغ والازدراء. ولم يمهّد الطبّ في مرحلة المضغ عن مواصلة اللاتصاق بجسم الأم عن طريق النهل من غذاء يمجّغ في فمها فيكون لعابها السائل البديل للبن. الممكن من التحوّل الغذائيّ والممهّد للعبور إلى مرحلة جديدة في حياة الطفل.

كما وجدنا في كتاب عريب بن سعيد أنّ العرب «إذا أرادت فطام الصبيّ أرضعته أمّه ثمّ تركته أيّاماً لا يرضع ثمّ عاودت إرضاعه ثمّ تركته أيضاً حتى يتعوّد الترك. وكانت تسمّي ذلك التعفير»<sup>(129)</sup> وهذه العادة هي التي انطلق منها الطبّ لعقلنة طريقة التدرّج في الفطام.

ولا تعني المحافظة على بعض التماذج أنّ العقل العالم لا يمارس ضغطاً على سلوك الناس. فقد نقد ابن زهر سلوك العوامّ الذين «يطعمون الطفل ما يعسر هضمه على معد الشبّان فضلاً عن غيرهم مثل العصائد وأشباهها. وهذا خطأ. ويجب الاقتداء بفعل الخالق - سبحانه - فإنّنا نرى الحيوان الماشي على أربع - الضأن وغيرها - إنّما تغدّي أولادها باللبن حتى إذا اشتدّت أعضاء أولادها وقويت فإنّها حينئذ لا تقتصر على اللبن ولكننا نراها عياناً ترعى ما كان أبواها يرعيان من العشب. وهكذا الأطفال فإنّهم إذا اشتدّت أعضاؤهم وقويت طلبوا أكل ما يرون حواضنهم

(128) البلدي. تدبير الحيالي. ص 203.

(129) عريب بن سعيد. خلق الجنين. ص 59

يأكلنه فيأكلون باستلذاذ وحرص فيستمرؤونه حسنا. وكثيرا ما يبلغ العوام بما يطعمونه أبناءهم أن تحدث في أبدانهم أبخرة غليظة رياحية. ثم بكرأهتهم الأكل يكون أو يضحكون فيحدث لهم انخراق في الصفاق يبقى معهم بقية عمرهم.<sup>(130)</sup>

يبرز قول ابن زهر هذا تصوّر الطبّ للرضيع؛ إنه حيوان شبيه بصغار ذوات الأربع. متصل بمرضعته اتصالا طبيعيا. ويبين أن أنسنة (hominisation) الوليد لا تكون فعلا يبعده عن الفطرة ويفصله عن الطبيعة فصلا ودفعة واحدة. بل تقع الأنسنة بالتدرّج وتقوم على الملاحظة والتقليد. وهنا تبدو خطورة التنشئة الغذائية وأهمية دور الخواضن اللاتي يقتاد بهنّ الطفل. فإنّ هنّ أكلن ردينا تبعهنّ في ذلك. وإنّ هنّ تناولن نافعا فعل مثلهنّ. فلا يقتصر دور المرأة في هذا النصّ على إغذاء الطفل فقط وإنما تبدو الساهرة على تلقينه السلوك الاجتماعيّ وتعليمه الكيفية التي يكون بها كائننا ثقافيا. وواضح أنّ أوّل فعل تتمّ به أنسنة المولود الجديد هو فعل الأكل والطقوس التي ترافقه.<sup>(131)</sup> وهي طقوس إذ تهتمّ بجسد الرضيع تعدّ الكائن الثقافيّ وتنتأى به عن مستوى الحيوانية.

وإذا كان الغذاء حاجة فطرية كما جاء في نصّ ابن زهر. وبدا الذوق ظاهرة فيزيولوجية خاضعة لآليات بيولوجية. فإنّ إلحاح الطبّ على ضرورة الطقوس التدريبيّة الغذائيّة (Rite initiatique) يكشف عن وعيه بأهمية العامل الثقافيّ في تحديد غذاء الأطفال. والطبيب كثيرا ما يتدخل في تحديد ذوق الرضيع. فعلاوة على كون

(130) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 161 - 162.

(131) G. Haddad, «Manger c'est apprendre», in *Autrement* n° 129, p 120.

الحلاوة هي الطعم الذي يميل إليه الطفل بالفطرة<sup>(132)</sup> فإن حركة إلغاقه العسل أو إطعامه السكر قبل الإرضاع أو ذلك لثته بالزبد والشحم والسمن حتى تظهر أسنانه طقوس تدريبية أولى تساهم في توجيه الذوق اجتماعيًا. لأن الرضيع المتقبل لهذا الطعم أذاك يتعرف على حلاوة ودسومة مخصصتين هما المفضلتان في مجتمعه، ويتعود عليهما ويستطيعهما استطابة تبقى عالقة بذاكرته تحدد ذوقه.

إن الوعي بأهمية الحاسة الذوقية وردود الفعل الحسية هي التي قادت الأطباء إلى إصلاح لبن الموضع حتى يكون لذيق الطعم، ذكي الرأحة، وإلى ضبط الطريقة التي تتم بها التنشئة الذوقية بتوجيه الميل إلى ما يستطاب نظريًا وما تواضعت عليه المجموعة من طعوم ذات قيمة ومن روائح وعطور تدخل في طبيعتها. فالننع وماء الورد والتفاح والرمّان، هذه التي تعطى الرضيع لمنع قيئه<sup>(133)</sup>، أو الزنجبيل الذي يطفى به لسانه<sup>(134)</sup>، طعوم تصله بثقافته وتطبع حسه على ذوقها فيكون فم الرضيع همزة الوصل الرمزية بينه وبين محيطه ومصدر لذته الحسية التي يساهم الطب في توجيهها للطعوم ذات القيمة الاجتماعية.

ولا غرابة في أن يكون الخبز أول ما يطعمه الرضيع، فهو رمز لعيش الإنسان في ثقافات الشرق الأدنى والبحر المتوسط. وطبيعي أن يكون أول طعام جامد هو ما يرمز إلى هذه الثقافات. فالطفل الناهل

(132) بين شيفا (Chiva) في دراسات عديدة أن الحلاوة هي الطعم الذي يميل إليه الإنسان ميلا طبيعياً وأن المرارة هي الطعم الذي ينفر منه انظر :

M. Chiva, «Les aspects psychologiques des conduites alimentaires», in *Alimentation et nutrition humaines*, p 427; «Le goût: un apprentissage» in *Autrement*, n° 129, p 161.

(133) الجوسي. كامل الصناعة الطبية. 11. 1. ص 75.

(134) ابن خلدون. كتاب الأغذية. ص 65.

من الخبز المغموس في اللبن أو الشراب أو العسل أو أمرق الفراريج يتعرّف على ماهيّة الغذاء الاجتماعيّ. ويكون هذا الغذاء محدّداً من المحدّدات التي تعبّر عن دخوله إلى مجموعة معيّنة. «فما يذوقه اللسان أوّل وهلة هو قطعة من الثقافة، تكوّنت على مدى طويل، وهي بدورها مكوّنة للشخصيّة بانية للذات»<sup>(135)</sup>. ولا غرابة في أن يكون العقل العالم هو السّاهر على الكيفيّة التي يمثّل بها الطفل الآخرين ويشابههم في ذوقهم وأكلهم وشربهم.

إنّ الطبيب الضابط للمسموح به والممنوع والنافع والضارّ يخضع للمبادئ الطبيعيّة التي تملّي عليه الحفاظ على مزاج الطفل الحارّ الرطب. وزيادة الحرارة والرطوبة حتى يكون نموّه كاملاً ونشأته مثلى. وللنماذج الثقافيّة التي حدّدت هي بدورها النافع والضارّ عن طريق ما أرسته من طقوس وتواضعت عليه من ذوق وأكل. ولا نستبعد أن تكون خصائص الأغذية اليونانيّة والهنديّة المتخيّلة انتقلت إلى الطبّ الإسلاميّ دون أن يعي الأطباء بذلك.

ولعلّ العقل العالم الإغريقيّ بقي متأثراً بما علق في متخيّله من تمثّل لهذا الغذاء أو ذاك فاخترار لبن الماعز به يعوّض لبن الأمّ لا يفسّر باعتداله بين الرقّة والغلظ<sup>(136)</sup> فحسب، بل هذا غذاء زيوس (Zeus) الطفل الذي أرضعته العنز وغدّته النحلة فنشأ قوياً صحيحاً<sup>(137)</sup> والعسل غنّديّ أريستي (Aristée) وديونيزوس ومليتوس (Meliteus) فانتشل هؤلاء

Tellenback, *Goût et atmosphère*, p 36. (135)

(136) ابن البيطار، الجامع، II، ص 325.

*Encyclopédie des symboles*, p 412; J. Lacarrière, *Au cœur des mythologies*, p 35. (137)

الأطفال من الجوع في طبيعة أمهلوا فيها<sup>(138)</sup> والعسل أرجع كومتاس (Komatas) وقلوكوس (Glaukos) إلى الحياة وقد عدّ الطفلان من الأموات<sup>(139)</sup>.

يلق الطفل العسل عند ولادته فيعلن هذا الطقس عن دخول المولود العالم ويطعم بما يوّد الخدمة والموهبة<sup>(140)</sup> ويغذى بالحلوة التي تحقق طول العمر<sup>(141)</sup>. وقد يكون الأطباء اليونان نصحوا من تباطاً في الكلام بذلك لسانه بالعسل اعتقاداً منهم أنّه غذاء الشعراء الإلهي الذي جعل ألسنتهم فصيحة وعقولهم نافذة<sup>(142)</sup>.

أما بعد هذه الفترة الأولى من عمر الأطفال فقد اكتفى الأطباء بتقوية غذائهم حسب حركتهم وراحتهم، مدرّبينهم على تناول الطعام والشراب بعد الراحة والحمام. وعلى الامتناع من الشرب بعد الأكل خوفاً على هضمهم من الفساد<sup>(143)</sup>. ويعود الطفل على الاعتدال في الأكل حتى يوجد هضمه وتحسن أخلاطه وتقلّ أمراضه<sup>(144)</sup>. وتقاوم شهوته المفرطة

---

L. Balandier, «Fonctions et usages du miel dans l'antiquité gréco-romaine» in (138) *Cahier d'histoire des techniques*, II, 1993, p 115.

«Des mythes, comme ceux de Komatas et de Glaujos, montrent que le miel (139) symbolise aussi le retour à la vie. De ces deux enfants que l'on croyait morts, l'un revint à la vie car nourri de miel par les abeilles dans le coffre en bois où il était enfermé, l'autre revint à lui, bien que s'étant noyé dans une jarre de miel»

م. ن. ص 116.

(140) م. ن. ص ص 115 - 116.

F. Blanchon, «Savourer, goûter en Asie centrale» in *Asie, Savourer, goûter*, (141) p 56.

M. Sénat, *Le zodiaque*, p. 348. (142)

(143) ابن خلدون. كتاب الأغذية. ص 65.

(144) البلسي. تدبير الخبالي. ص ص 211.



إلى «الحلواء المعمولة بالدقيق والنشا والأطرية والهريس والبيض المنعقد واللّبأ والجبن العتيق»<sup>(145)</sup>. لغلظة هذه الأغذية وتوليدها الدم الرديء.

وإذا جاوز الصبيّ هذه الفترة وصار إلى حدّ التعلّم بعد الإثغار. يحذّر من التخليط في الأغذية والنهم والامتلاء. أمّا الفتیان فأوفق الأشياء لهم الخبز المحكم الصنعة والفراريج ولحوم الجداء وفتيّ الضأن ولحوم العجاجيل، هذه التي عدّها الأطباء أجود الأغذية<sup>(146)</sup>. وينبغي ألاّ يأكلوا البقول ولا الفواكه الرطبة. وبالجملّة ألا تكون سيرتهم سيرة البهائم في المطعم والمشرّب<sup>(147)</sup>.

ركّز الطبّ في المراحل كلّها على التربية الأخلاقية فتدرّب الطفل على الاعتدال وضبط النفس وردعها عن كثرة الشهوات يعلّمه التحكّم في الهوى وتوجيه نفسه إلى الفضيلة. ولا يعني الضغط على الشهوة أنّ الطبّ يقمعها فقد حذّر ابن سينا من الغضب الشديد والخوف والغمّ. تلك الأعراض النفسانيّة التي تؤثر في أخلاق الصبيّ. وينصح للتخفيف من حدّتها بأن يتأمّل لكل وقت ما الذي يشتهي ويحنّ إليه فيقرّب إليه<sup>(148)</sup>. وألحّ الطبّ على مراعاة التوسّط بين الجوع والشبع واجتناب الأطعمة والأشربة الرديئة التي تفسد الأخلاق<sup>(149)</sup>. وأكثر الأغذية الممنوعة تواترا في المدوّنة الطبيّة الخمر، فقد شرح جالينوس ردائها بترطيبها أبدان الصبيان رطوبة قويّة وتسخينها إسخانا وإفساد أدمغتهم بالبخارات

(145) الجوسمي. كامل الصناعة الطيبة. II. 1. ص 77.

(146) ابن رشد. الكليات، ص ص 322 - 324.

(147) م. ن. ص 322.

(148) ابن سينا، القانون، I. ص 208.

(149) البلدي. تدبير الحبالى. ص ص 211 - 212.

وإضرار عقولهم<sup>(150)</sup> والخال أن الطفل المستوعب للنماذج والمعايير الاجتماعية والمتأهب لتعلم العلوم والصنائع محتاج إلى اليقظة والانتباه وسلامة الحسّ وتمام العقل.

تصوّر الأطباء الرضيع كأننا ضعيفا مشبهينه بفرع الشجرة الذي يكون قويًا وهو ملتصق بها ولكنه يصبح هشًا تحركه الريح وتقلعه إذا غرس في مكان آخر. معتبرين ضرر الغذاء خارج الرحم أكثر منه داخله. وتتواصل هشاشة الطفل عند الفطام لأنها المرحلة التي يتم الانتقال فيها من غذاء يتملّ بديلا للدم. ومن الالتصاق بالمرضع، إلى مرحلة تفتح بها طقوس التنشئة الاجتماعية (Rites de Socialisation) بعد انقضاء الطقوس التدريبية الأولى التي اعتمدت لأنسنة الحيوان. ويبقى الطفل ضعيفا ما دامت الأسنان الرامزة إلى اللبن والأم لم تسقط. وتبدو مرحلة الإثغار بداية حالة اجتماعية جديدة يكون فيها مقدّم الغذاء حريصا على توجيه الطفل نحو ضبط شهوته وتهذيب نفسه بل نحو منزلته الجديدة. لأنه يقصد تغليظ أكله إن وجهت تربيته نحو تعلم الصنائع. وتلطيف غذائه إن كان مقبلا على العلوم. فالغذاء اللطيف المعتدل والمفكّر فيه ينأى به عن البهائم ويعدّه للحكمة<sup>(151)</sup>.

ولا يختلف غذاء الشبان عن الفتيان فهو المعتدل، الجيد الكيموس، الحسن الذي يولّد دما رقيقا. ويحافظ على الحرارة والرطوبة المعتدلتين.

(150) م. ز. ص 182، ابن الجزّار، سياسة الصبيان، ص 77.

(151) ابن رشد الكلّيات، ص 322. ووضح أن الطبّ الاسلامي تأثر بتوفيق جالينوس بين اعتبار الطفل ناقصا لا عقل له وعده كأننا اجتماعيًا واعداد في المستقبل يخضع في تربيته إلى قمع شهواته عن طريق تدريبه على نظام غذائي تضبط فيه العلاقة بين الحاجة (الجوع) والغذاء (الشبع). انظر مواقف الفلاسفة الاغريق من الطفل ونظرة جالينوس له

في J. P. Neraudau, *Etre enfant à Rome*, pp 89-91.

ولكن يقصد في تدبير الشباب إلى الحدّ من التسخين لأنهم محرورون  
فينصحون باللحم المصنوع بالبقول كالخسّ والاسفناخ والقرع والرناب  
والجنّ والسكر الطبرزد والفالودج السكباج والأغذية الحامضة والقطناف  
اللوزيّة والأنبذة الزبيبيّة المقاومة للسوداء والصفراء<sup>(152)</sup>.

وليست هذه إلّا بعض من الأغذية التي ينصح بها المحرورون الأقوياء  
المحتاجون إلى ما يبرّد باعتدال وما يربّط ويجفّف باعتدال وما يغذّي  
غذاء كثيرا ويكون لطيفا في الآن نفسه.

إنّ الإشارات التي تخصّ طعام الشبان وشرابهم قليلة وما يخصّ  
المكتهّلين أندر. فقد ذكر المجوسي لهؤلاء تدبيرا سريعا هو الغذاء المعتدل  
في الكميّة والكيفيّة المائل إلى الحرارة والرطوبة والمحتب فيه البارد اليابس  
المولّد للسوداء<sup>(153)</sup>. وما يفسّر قلّة الحديث عن هاتين المديّتين العمريتين  
صراحة هو أنّ الخطاب الطيّب اعتنى بهما عناية كبرى دون ذكر السنّ.  
وهو موجه تدبيره إليهما إذ الشبان والكهول القريبو العهد من الشباب هم  
الأقوياء الأصحاء الذين انتهت أبدانهم منتهاها في النموّ والنشأة. فالناظر  
مثلا في التدبير الذي جعله ابن سينا للبالغين<sup>(154)</sup> يلاحظ أنّه لا يختلف في  
شيء عمّا جاء في كتب حفظ الصّحة ومصالح الأبدان والأغذية.  
والفصول المعنّية بالصّحة والأغذية في كتب الكليّات، وهو التدبير الذي  
استخرجنا عناصره من المدوّنة الطيّبة. والشباب هو المدّة العمريّة الوحيدة  
التي لا يضغط فيها الطبّ على المغتذي ضغطا كبيرا. فالجوسي يترك كلّ

---

(152) ابن خلدون. كتاب الأغذية، ص 89، ابن زهر. كتاب الأغذية، ص 83، الرازي. منافع  
الأغذية، ص ص 241، 251، 253، الرندي. كتاب الأغذية، ص ص 203 - 206.

(153) المجوسي. كامل الصناعة الطيّبة، II، 1، ص 78.

(154) ابن سينا، القانون، I، ص ص 216 - 271.

واحد يأكل ما يقوى على هضمه وما تدعو إليه شهوته وجرت به عادته في القلة والكثرة<sup>(155)</sup>. ولننّ سمح الطبّ ببعض الشهوات والعادات التي لا تضرّ بدنا توقّف وقوي وكان أقدر على الهضم والاستمرار، فهو يحذّر الشبان من مضرة أغذية لا تظهر في التوّ. من ذلك ما جاء على لسان إسحاق بن سليمان: «وإن لم يتبيّن منه (أي الغذاء) في أبدان الشباب على المكان من المضرة ما يحسّون به بسرعة فإنّ مضرّته قد تجمع رويدا رويدا من غير أن يشعروا بها وتترى في أبدانهم قليلا، حتى إذا جازوا شرخ الشباب وصاروا إلى سنّ الكهول وقعوا في أمراض يعسر برؤها»<sup>(156)</sup>.

والاهتمام بالبالغين وخاصّة الشباب منهم هو احتفاء بأوج الحياة وكمالها وبالفترة التي يكون فيها الجسد على أتمّة من القوة والحسّ والحرارة.

اعتبر الطبّ بدن الشيخ في غاية البرد واليبس، وهذا المزاج يجعله سريع المرض، فقير الدّم، قليل الشهوة، يسير الحركة، فاطر الحسّ، فكلّ شيء في الشيخ ضعيف ليس يتمّ على ما ينبغي وبالجملّة فليست الشيخوخة شيئا غير السلوك في طريق الموت وإذا كان الموت هو انطفاء الحرارة الغريزيّة وكانت الشيخوخة هي ذبول الحركة وخمودها فالشيخوخة طريق الموت<sup>(157)</sup>. وقد حدّد هذا التّصوّر للشيخوخة أغذية هذه السنّ. فالنافع الغذاء الحارّ الرطب والمعتدل اللطيف السهل الانهضام السريع الانحدار عن المعدة، الملتين للطبيعة، مثل الخبز المحكوم الصنعة الجيّد

(155) الجوسّي. كامل الصناعة الطيّبة. II. 1. ص 78.

(156) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. I. ص ص 165 - 166.

(157) الرازي. المدخل. ص 20. نجد نفس المعنى عند ابن رشد. الرسائل. ص ص 108 - 109.

الاختمار والسّمك الرضاضي ولحوم الفراريح والحمام واليمام ولحوم الغزلان والجداء والحملان والبيض النيمرشت والهليون والكرّاث والسلق بالمريّ والزيت والنارجيل وحب الصنوبر والجوز والعسل والحلواء والشراب العتيق الأحمر الرقيق القليل الغذاء والأنبذة الزبيبيّة المعتقة وخاصّة الجلاليّة منها<sup>(158)</sup>. أمّا الضارّ فالأغذية الباردة واليابسة والغليظة البطينة الانهضام والرديئة الكيموس مثل ما كان حريفاً مجففاً مولّداً للصفراء كالخردل والثوم والبصل والكواميخ وما كان مولّداً للسوداء كالعدس والكرنب ولحم البقر والأغذية السريعة الفساد كالتوت والمشمش والبطيخ والقرع. ويضرّهم الرائب والجبن الطريّ والشراب الحديث الأبيض والحلو المسوّدة<sup>(159)</sup>.

تمدّ الأغذية النافعة أبدان الشيوخ بالحرارة والرطوبة اللتين تقوم بهما الحياة ويحمي بهما الجسد من الفساد. وإذا كان الغذاء لا يرجع الشباب إلى الشيخ ولا يوقف الدبيب نحو الموت، فهو يزيد في الحسّ وفي حركة الأعضاء فيقاوم العجز والقعود، ويقوّي جوهر الدماغ الذي ينقص عند التناهي في الكبر فيرجع إليه الفكر، ويمنع ضعف الباءة فيزيد في المنى مرجعاً إلى فاقد اللذة سعادة الإحساس بها وناشداً النسل الولد. ويمنع السكّنة والفالج والرعشة والنزلات من أن تنخر البدن وتبرده برّداً يقضي عليه<sup>(160)</sup>.

(158) ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص 86، ابن سينا، القانون، I، ص ص 235، 236، 237، الرازي، منافع الأغذية ص ص 240، 244، 251، الرندي، كتاب الأغذية، ص 200، الجوسني، كامل الصناعة الطيّبة، II، I، ص ص 79 - 80.

(159) ابن خلدون، ص 89، ابن زهر، كتاب الأغذية، ص ص 112 - 128، ابن سينا، القانون، I، ص ص 235، 237، الرازي، منافع الأغذية، ص 50، الرندي، كتاب الأغذية، ص 205 - 206، الجوسني، كامل الصناعة الطيّبة، II، I، ص ص 79 - 80.

(160) ابن زهر، التيسير، ص 131، II، ص ص 3، 354، الرازي، المدخل، ص 19.

تبدو وظيفة الغذاء في العمر الأخير ذات حدّين، الأوّل أنّها تهدف إلى أن توقف الزمن وتطيل العمر، والثاني أنّها تخفّف من أعراض الشيخوخة وآلامها فتيسّر عيش المرء وتعين البدن على كامل فعله. ولكن لا يكون ذلك ممكناً دون تدبيرين أحدهما أنّيّ وهو تدبير الشيخوخة نفسه، فالنبذ الزبينيّ أو الحمر الريحانيّ يمدّ الشيخ بالحرارة التي تبعث الحياة في التوّ، والآخر زمانيّ فالرّاغب في طول العيش لا بدّ من أن يحفظ بدنه بالغذاء الحارّ الرطب الجيّد الكيموس في كلّ الأعمار لأنّ الاطعمة والأشربة الضارّة تهدم البدن وتضعفه وتسرع إليه بالهرم والذبول.

وإذا كان الأطباء أولوا كامل العناية للأطفال في كتب خصّتهم أو في فصول طويلة من الكلّيات، وإذا احتفوا بالبالغين أيّما احتفاء فوجّهوا إليهم مصنّفاتهم في الأغذية وحفظ الصّحة والتّدبير، فإنّ العمر الذي قصدوا بصناعة الطبّ وما فتّؤوا يفكّرون فيه هو الشيخوخة لأنّ همّهم كان البحث في الغذاء المولّد للحرارة والرطوبة المبقيتين للبدن صحيحا قويا إلى آخر الدّهر. وللغفكر ثاقبا والعقل راجحا. أو ليس الشيوخ هم الحكماء الفضلاء في مجتمع يحترم سلطتهم ويجلّ تجربتهم ويقدر حلمهم ؟

مجمل القول إنّ تقسيما نظريّا للأسنان يقوم على التعاقب الزمنيّ من الولادة إلى الموت ومن كون الجسد بالحرارة والرطوبة إلى فساد ببرد الشيخوخة ويسبها حكم تصوّر غذاء الإنسان، وقد رأينا الأطباء يقترحون تقسيم الفترات العمريّة إلى أربع (طفولة، شباب، كهولة، شيخوخة) أو إلى ثلاثة (أطفال، بالغين، شيوخ) وقد غلب التقسيم الثلاثيّ في تفكير الغذاء. إذ تدمج الكهولة في الشباب والشيخوخة، فيكون تدبير أولّها أقرب إلى تدبير الشباب وتدبير آخرها أقرب إلى تدبير الشيوخ.

ولكن، إذا اعتمدنا مقاييس أخرى غير زمنية كان الغذاء مصنفًا  
 الأعمار إلى عمر ضعف وعمر قوة. إذ يعتبر الطبّ أمدان الأطفال  
 والمشايع ضعيفة ويرسخ حاجتهم إلى تدبير مختلف عن تدبير  
 الأقوياء<sup>(161)</sup>. ويقوم هذا التقسيم العمريّ الثنائيّ بدوره على تقابل مزاجيّ  
 بين الحرارة والرطوبة اللتين تجمعان في تدبير الشباب. ولكن رغم كون  
 الأطفال والشيوخ يشتركون في تدبير الضعف فإنّ طبيعة الأغذية المقترحة  
 عليهم مختلفة. ناهيك مثلاً منع الخمر على الطفل ومراقبة استهلاكه  
 الحلوى. وحثّ الشيخ عليهما<sup>(162)</sup>. وإذا كان ضعف الأطفال ناجماً عن النمو  
 والنشأة وحاجتهم إلى من يدرّبهم على الحياة الاجتماعية لقلّة اعتيادهم  
 الأمور وافتقارهم القوة. فإنّ ضعف الشيخ ناجم عن انتقاص الحياة وتقهر  
 بدن تمت نشأته وانتهى نموه.

وقد وجدنا للغذاء تقسيماً ثنائياً يفصل الأطفال عن بقية الأسان فهم  
 محتاجون إلى من يتولّى أمر صحتهم ومرضهم ويعلمهم السلوك  
 الاجتماعيّ ويهتمّ بتلقينهم النماذج والمعايير القاصدة إلى تحقيق الفاعل  
 المثاليّ وتوليد العالم الصغير الذي ينصهر تماماً في الطبيعة والكون. في  
 حين تكون الأوامر والنواهي الغذائية في الأسان الأخرى هادفة إلى  
 الحفاظ على النماذج الاجتماعية وتحقيق كلّ شخص بنفسه ذاته العاقلة  
 بالانتصار على رغباته والتحكّم في شهواته والضغط على عاداته حسب ما  
 تقتضيه سنّه.

(161) يقول الجوسي : «أمّا الأطفال والمشايع فأبدانهم ضعيفة بالطبع لضعف الحرارة الغريزيّة  
 فهم على خطر من تولّد الأمراض ولذلك يحتاجون إلى تدبير دقيق يحفظ صحتهم. ولقد  
 جمع هذا الطبيب تدبيرهم مع تدبير النافهين من المرضى. كامل الصناعة الطيبة. II. ص 67

(162) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص ص 125 - 128.

جاء التفكير الطبيّ مؤكّداً تعاقب الأجيال المتجدّدة على نحو دائري يربط بين الحياة والموت والنشأة والافول، وانصر الزمان الإنسانيّ تمام الانصهار في التنظيم الدوريّ للعالم. وارتبط التفكير في الغذاء بالكون والفساد فلم يقاوم الموت ولم يرده بل مدّ الإنسان بأمل العيش الطويل فقد قال جالينوس: إنّ الإنسان إذا كان مخصباً من حرارة قويّة ورطوبة طبيعيّة بقي زماناً طويلاً لأنّه إنّما يبقى بالحرارة والرطوبة ويموت بالبرد واليبس.<sup>(163)</sup>

ولئن كان الفكر الطبيّ الذي انتقل إلى المسلمين عقلانيّاً، فذلك لا يعني أنّ الأسطورة لم تغدّ متخيّله بصورة العصر الذهبيّ الذي كان الشباب فيه أبديّاً<sup>(164)</sup> وبصوّر أبولون (Apollon) أو هرمس (Hermes) أو ديونيزوس، ذلك الشاب الذي سرعان ما تتوارى طفولته في القصر ليظهر آلهة قويّة كاملة تتربّع على عرش الشباب<sup>(165)</sup>. فيعين الطبّ الإنسان حتى يعمّر مثل اسكليبيوس (Asclépios) الذي رسمت على عكازه صورة تين يسليخ عن لباسه الشيوخه<sup>(166)</sup> وطوّقت بعصاه الحيّة وجعل على رأسه إكليلاً من الرند المسخن<sup>(167)</sup> ويمدّ حافظ الصحة بقوة الشباب الدائمة فيقشع صورة تيتونوس (Tithonos) ذلك العجوز الهرم الضعيف العاجز المتداعي<sup>(168)</sup>.

(163) الطبري، فردوس الحكمة، ص 99.

(164) P. Grimal, *Dictionnaire de la mythologie Grèce et romaine*, p. 21.

(165) الطفل في الطبّ مثلما هو في الأسطورة، مستقبل بالقوّة، بمجرد أن تظهر صورته في الطبيعة يغتذي بقواها الحيويّة حتى يتحوّل فجأة إلى إله شاب ذي حياة. انظر تحليل ذلك في

C. G. Jung, Ch. Kerényi, *Introduction à l'essence de la mythologie*, pp 37, 38, 107, 112-114.

(166) انظر ابن أبي أصيبعة، عيون الأنباء، ص

(167) P. Grimal, *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine*, p. 54.

(168) انظر "Eôs" و "Thitonas" في N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, p 233, 571.



## الفصل الثاني

في غذاء المرأة وغذاء الرجل



## 1 - في الأغذية البائنة

لا يتم الإنجاب في تصوّر الأطباء. خارج بنية كاملة تتفاعل فيها الوظيفة الغذائية والوظيفة الجنسية إذ الإنسان [...] مزيج من الزرع. والزرع من الدم، والدم من الأغذية والأشربة<sup>(1)</sup>. ولما كان الزرع فضلة الهضم الرابع الذي يتم عند توزّع الغذاء في الأعضاء. نبّه الأطباء إلى تفقد المطاعم والمشارب حتى تولّد دما نقيّا غير كدر ولا رقيقا يكون منه الزرع المحمود الذي تكون منه النطف السالمة الزكية الخواصّ الصحيحة الأبدان<sup>(2)</sup>.

وقد اهتمّ الأطباء بإصلاح المزاج الحاند عن الاعتدال حتى لا يؤدي الاضطراب إلى جفاف الزرع وقلّته وضعف الشهوة إلى الجماع واحتباس الطمث أو كثرة النزيف. وتكثر هذه الأعراض في الأبدان الضعيفة الناقهة والمريضة الهزيلة الجاقّة والسمنة المفرطة والمشغولة بالهموم والمرهقة بالأعمال<sup>(3)</sup>. فتدبير الأبدان الناقهة بغذاء لطيف مقوّم. والمريضة بما يردّها إلى حال الصحّة. وتسمين الهزيلة وترطيبها. وتنعيف السمنة بالتلطيف والتجفيف والصوم. وتغليظ غذاء المرهق. واستعمال ما يطرب النفس ويسرّها. كلّ ذلك له دور في إصلاح علل الطمث والأنثيين وتقوية الشهوة إلى الجماع.

كما بيّن الأطباء أنّ كلّ خلل يطرأ على الأعضاء الرئيسية الثلاثة. القلب والكبد والدماغ. يؤثر في أعضاء التناسل. فلمّا كان القضيب. مثلاً. يأتيه

(1) الطبري. فردوس الحكمة. ص 20.

(2) عريب بن سعيد. خلق الجنين. ص 9.

(3) م. ن. ص 12.

الحسن من الدماغ والنخاع وقوة الانتشار من القلب، والدم المعتدل والشهوة من الكبد والكلية<sup>(4)</sup>، وجب أن تكون هذه الأعضاء معتدلة يحفظها الغذاء المشاكل أو يردّها إلى حال الاعتدال أو يعالجها إن مرضت، حتى تؤدي وظائفها الطبيعية على أحسن حال.

وإذا كان من الهام معرفة الكيفية التي يتحوّل بها الغذاء إلى الأعضاء التناسلية فإنّ غايتنا في هذا القسم هي البحث عمّا إذا كان الأطباء يميّزوا بين غذاءين مختلفين أحدهما للذكر والآخر للأنثى.

في المدونة الطبية إشارات كثيرة إلى أطعمة وأشربة متّصلة بالجماع والحمل والولادة والنفاس والرضاع، تضبط سلوك الجنسين الغذائيّ. فقد جاء في خصائص بعض الأغذية أنّها مقوّة للمنيّ. زائدة فيه، مغلّظة إيّاه، مدرّة الطمث واللبن أو حابسة لهما، مانعة إفراط انحدارهما، مجفّقة المنّي أو مصلحة فساده.

وإذا كان الطبيب يتوجّه إلى المرأة بتدبير الطمث واللبن إذ هما علامتا أنوثتها. فإنّ الجنس المقصود بتدبير المنّي لا يبدو واضحاً تمام الوضوح. ويعود ذلك إلى إشكال يحيط بمعنى المنّي. فهل أطلقه الأطباء على ماء الرجل ودفعه فتكون حينئذ الأغذية المدرّة أو القاطعة له أغذية ذكوريّة أم قصدوا به زرع الجنسين وتكون هذه الأغذية لهما دون تمييز ؟

يحتمّ طرحنا لهذا السؤال التدقيق في المسألة. فكلّما اعترضتنا جمل من نوع يزيد في المنّي، يقوّي المنّي، يدرّ المنّي... تساءلنا عن الجنس المقصود بهذا التدبير. وليست غايتنا من الخوض في هذه القضية طرح ما جاء من تنظير فلسفيّ - طبّي فيها، وإنّما يكمن هدفنا في استغلال بعض

(4) ابن سينا، القانون، II، ص 1590.

ما ورد في مسألة المنى لفهم استعمال اللفظ في الإجراء الطبيّ قصد تحديد غذاء الجنسين.

ذهب الأطباء إلى أنّ للذكر والأنثى زرعاً. وذكروا أنّ للمرأة أنثيين يتولّد فيهما هذا الزرع وأوعية يجري فيها وحركة تكون له ونزولا في الرحم عند التذاذها بالجماع. ووصفوا امتزاج منيها بمنى الرجل واصفين قوته وكثرته وقلّته وضعفه واثّر ذلك في توليد الذكور والإناث<sup>(5)</sup>. ويطلق هؤلاء الأطباء على زرع الجنسين اسم المنى، لا باشتراك الاسم بل بالتواطؤ<sup>(6)</sup> فيعتبرون أنّ «في كلّ واحد من الزرعين قوّة التصوير والتصور معا، لكن زرع الذكر أقوى في القوّة التي منها مبدأ التصوير [...] وزرع الأنثى أكثر في القوّة التي عندها مبدأ التصوّر»<sup>(7)</sup>. ومن الأطباء من رأى أنّ «اسم المنى إذا قيل [على الزرعين] كان باشتراك الاسم، إلّا أنّ يتحمّل معنى جامع ويسمّى له الشيء منياً، وأمّا في المعنى الذي يسمّى به دفع الرجل منياً، فليس دفع الأنثى منياً»<sup>(8)</sup>. وقد شرح ابن رشد الاختلاف بين المنين فذهب إلى أنّ منى المرأة لا يفعل فعل منى الرجل. ولو فعل نفس الفعل لكانت الأنثى مولّدة في ذاتها. فلا يمكن أن تكون فيها القوّة المتصورة والمصورة. إنّ الأنثى لا تعطي غير المادّة وهذه المادّة هي «منيها أو طمّثها، وفيها القوّة المتصورة، في حين يعطي الرجل الصورة، فيكون منيه هيولى للمولود»<sup>(9)</sup>.

(5) م. ن. ص ص 1589 - 1591، 1629 - 1634، البليدي، تدبير الحبالى، ص ص 81 - 85.

(6) ابن سينا، القانون، II، 1591.

(7) م. ن. ص. ن.

(8) م. ن. ص. ن.

(9) ابن رشد، الكليات، ص 69.

وليس مني المرأة في نظر ابن رشد غير «رطوبة مائية [...] فضلية تسيل عند اللذة كما يسيل اللعاب من فم الجائع»<sup>(10)</sup> لا تأثير لها في الحمل. إذ قد تحبل المرأة دون أن تلتذّ وينزل في رحمها مني<sup>(11)</sup> فيكون طمئتها هو القوة المتصورة<sup>(12)</sup>.

وإذا لم يشترط ابن رشد أن يكون للمرأة مني ولذة للحمل فإن ابن سينا ربط بين إنزال الأنثى والحمل<sup>(13)</sup>. فهذا الاختلاف بين الأطباء حول المنى ناتج عن التأثير بموقفين متقابلين. موقف المدرسة البقرائية التي تؤكد دور مني المرأة في الحمل وتقرّر ضرورة التذاذها للإلقاح<sup>(14)</sup>. وقد واصل جالينوس هذا التقليد شارحا دور أنثى المرأة في توليد المنى<sup>(15)</sup>. وموقف أرسطو الذي نفى أن يكون السائل المتدفق من الأنثى منويًا. مميّزا بين الزرع والمنى. والزرع والسائل المتدفق عند اللذة، رافضا أن تكون لذة المرأة شرطًا من شروط الحمل. معتبرا الطمث زرعًا. مؤكّدا أنه المادة وأن مني الرجل هو الفاعل في الإخصاب<sup>(16)</sup>.

(10) م. ن. ص ص 69 - 70.

(11) م. ن. ص ص 68 - 69.

(12) م. ن. ص. ن.

(13) بيّن ابن سينا أنّ فم رحم المرأة يتحرّك لجذب المنى عند إنزالها وإذا لم يتمّ ذلك أو إذا ما سبقها الرجل في الإنزال قد لا يكون إلقاح ولا يتمّ حمل. ابن سينا. القانون. II. ص 1591.

(14) Hippocrate, *De la génération*, IV, 2, p. 49.

D. Jacquart, C. Thomasset, *Sexualité et savoir médical au moyen-âge*, pp. 70-76. (15)

Aristote, *La génération des animaux*, 1, 1, 18, 19, (16)

لتعميق في هذه المسألة يمكن الرجوع إلى :

D. Jacquart, C. Thomasset, *Sexualité et savoir médical au moyen-âge*, pp. 70-77; O. Lango, «La détermination du sexe chez les hippocratiques», in *Tratados Hipocraticos*, pp. 123-129.

A. Rousselle, *Porneia*, pp. 43-47.

ويذهب توماسي (Thomasset) وجاكار (Jacquart) إلى أن الأطباء المسلمين لم يوضحوا هذه المسألة توضيحاً ولم يفصلوا فيها وقد بقيت «تعايش» في مؤلفاتهم النظريتان دون أن تفرض إحداها نفسها على الأخرى فرضاً كلياً. وأهم ما رسخوه، فيما كتبوه، هو حرارة الرجل وقوة دوره في التوليد<sup>(17)</sup>. ولا نستغرب ما ذهب إليه هذان المؤلفان، فقد وجدنا الأطباء ينهلون بما استقر في الطب اليونانيّ إذ، رغم اعتراف المدرسة البقراطية بتوليد المرأة منياً وشرح جالينوس لدور أنثيها في الإلقاح، فإن التقليد البقراطي وجالينوس لم يساويا بين مني الجنسين. معترفين بأن دور المرأة في التوليد أضعف ولذتها أفتقر. كما أن الرأي الذي سيطر على الفكر اليونانيّ هو أن المرأة وعاء للزرع والرجل هو الأقوى فعلاً في الإلقاح لأنه الأحر<sup>(18)</sup>.

ولا جدال في أن أغلب الأطباء ميّزوا بين من يلقي المنى ومن يقبله. فابن الجزار في قوله «ولما كان التناسل يحتاج إلى حيوانين ذكر وأنثى جعل الباري تبارك وتعالى لأحدهما أعضاء تصلح لقبول المنى والآخر أعضاء تصلح لإلقائه»<sup>(19)</sup> يطلق المنى على دفق الرجل دون المرأة ولا يجعل هذه إلا وعاء. وحتى الأطباء الذين لا ينكرون وجود الأنثيين فيها ودورهما في اشتهاى المباشعة والحبل يعتبرونهما فيها عضواً مقصراً بالنسبة إلى أمره في الرجال. وقد رأينا ابن سينا في وصفه لعلامات

D. Jacquart, C. Thomasset, *Sexualité et savoir médical au moyen-âge*, pp 77-82. (17)

O. Lango, «La détermination du sexe chez les hippocratiques», in *Tratados Hipocraticos*, p.124, A. Rousselle, *Pornéia*, p. 146.

(19) ابن الجزار، زاد المسافر، II، ص 499.

اللقوة<sup>(20)</sup> والمذكّر لا يشير إلى المنّي. في حين يشترط أن يكون القبيس<sup>(21)</sup> والمذكّر كثير المنّي، غليظه، حارّه، عظيم الانثيين<sup>(22)</sup>.

أطلق أغلب الأطباء اسم المنّي على زرع الرجل وأدركوا أنّ المرأة لا حمل لها ولا لبن ولا صحّة دون طمث، فانكبّوا عليه يدبّرونه بالمطاعم والمشارب إذ هو المحدّد لإخصابها ولبنها، فأضحى في الإجراء الطبيّ حاملا لمعنى دفع المرأة المقابل للمنيّ دفع الرجل. وهذا التصنيف هو الذي يفسّر وجود الأغذية المدرة أو المجففة للمنيّ في الأبواب الذكورية من المصنّفات الطبيّة، والأغذية المتعلّقة بالطمث في الأبواب النسويّة. كما أنّ المقصود من الخطاب المتصل بالمنّي في كتب الأغذية والمفردات هو الرجل لأنّ الغذاء المنويّ غالبا ما يكون منعظا واللامنويّ مضعفا للإنعاض.

ويجرّنا الحديث عن الغذاء المنويّ إلى طرح قضية الشهوة لأنّا وجدنا كثيرا من الأغذية الزائدة في المنّي أو المجففة له مقترنة بالشهوة والباء، فهل التدبير الباني تدبير للجنسين أم هو تدبير مقتصر على الذكر دون الأنثى ؟

اهتمّ الأطباء بالشهوة لأنّها أصل الفعل الجنسيّ فذكروا الأغذية والأشربة البانية واللابانية، والغالب عليهم الاكتفاء بجمل مثل «تزيد في الشهوة، وتعين على الجماع، وتحرك الباء، وتضعف الباء»<sup>(23)</sup> دون تمييز بين الذكر والأنثى. ويفهم من هذا الإطلاق أنّهم يعنون الجنسين لأنّ الفعل الجنسيّ يشملهما. ولكنّا لاحظنا أنّ الحديث عن شهوة المرأة نادر، فبينما

(20) السريعة الحمل

(21) الذي سرعان ما يلقح الأنثى.

(22) ابن سينا، القانون، II، ص 1643.

(23) نجد هذه الجمل في كتب الطبّ على اختلاف أجناسها وكتب المفردات.



تعرّض ابن زهر لضعف شهوة الرجل وبرده وإعراضه عن النساء أو شدة ميله إليهن وقوة رغبته فيهن في حديثه عن العلل العارضة للذكور. سكت عن شهوة المرأة أو كاد في العلل العارضة لها<sup>(24)</sup>. وكذلك فعل ابن الجزار الذي اهتم باحتباس الطمث والنزف العارض للنساء غير مفكر في رغبتهن، في حين أنه دبر ضعف شهوة الرجل<sup>(25)</sup>. أما ابن سينا فهو عندما تعرّض لأمزجة أعضاء المنى، ذكر العلاقة المتينة بين مزاج الذكر ونوع منيه مسهبا القول في ضعف إنعاضه وقوته وتدفق شهوته وشذتها وسرعتها وبطنها وفتورها وقدرة الذكر على كثرة الجماع أو تركه له وإعراضه عن المرأة. محلّلا أسباب نقصان الباء مبينا طرق الزيادة فيه بالغذاء والدواء<sup>(26)</sup>.

ويشير الشيخ الرئيس إلى دور شهوة المرأة ولذتها في الإلقاح<sup>(27)</sup> منبها إلى جدوى الملذّات من غسل ومعجون وزنجبيل وفلفل وشراب مسك وزعفران وشراب ريحانيّ وحلّيت وكبابة لتسخين القبل<sup>(28)</sup>. وقد لاحظنا أنّ وصف ابن سينا لشهوة المرأة جاء محتشما إذ يبدو حرج ابن سينا في قوله «إنّه لا عار على الطبيب إذا تكلم في تعظيم الذكر وفي تضيق القبل وتلذيد الأنثى وذلك لأنها من الأسباب التي يتوصّل بها إلى نسله»<sup>(29)</sup>.

(24) ابن زهر، التسيير، II، ص 281، 297، 299، 313.

(25) ابن الجزار، زاد المسافر، م، 6، ص 12، 15، 33، 39، 41.

(26) ابن سينا، القانون، II، ص 1592، 1595، 1597.

(27) م. ن. II، ص 1628، 1634، 1636.

(28) م. ن. II، ص 1613 - 1614.

(29) م. ن. II، ص 1613.

كما أشار البلدي إلى تلذيز الأنثى في قوله .يعين على الحبل وثبات النطفة في الرحم تحريك شهوة المرأة عند مجامعتها حتى تدركها الشهوة<sup>(30)</sup>. ولا يقصد من هذا الخطاب تحريك شهوة المرأة بالغذاء وإنما يكون ذلك بالقبل والمداعبة. فلا يبدو تلذيز الأنثى وإثارة شهوتها شرطاً من شروط الجماع، وإذا بدا ذلك ممكناً في بعض النصوص الطبية القليلة فلغاية لا غير إذ خلق الله الأرحام في النساء للولادة وتنقية أجسادهن من الحيض<sup>(31)</sup>. بينما اعتبر الطبّ شهوة الرجل شرطاً للفعل الجنسي. إذ لا ينتصب القضيب ولا يقذف إلاّ عند تحريك شهوة الذكر وتوق نفسه إلى الجماع. لذلك نرى المدونة الطبية تقدّم تدبيراً للقضيب بالأغذية البائنة مثل أخصية الديوك وأدمغة العصافير ولحم الدجاج ونواض الفراخ من الحمام. وآخر للأنثيين حتى تولداً منياً كثيراً. قوياً. غليظاً. وتنهض هذه الأغذية بوظيفتين. الإعانة على الولد والترغيب في الباء لمجرد رغبة الرجل بصرف النظر عن النسل. وقد سعى الأطباء إلى مداواة كلّ ما يعوق دون حصول الشهوة وتحقق اللذة مصلحين الإنعاظ الدائم الذي يكون بلا شهوة. وسيلان المنى بغير إرادة. بالأغذية الباردة مثل الخس والقرع والخيار والقثاء والخلّ والحصرم... واهتموا بضعف القوى المنتج العجز عن قذف المنى إلى بعد. مقوّن الأبدان الناقهة والضعيفة والهرمة بالأغذية المولدة لدم جيّد<sup>(32)</sup> ولعلّ أكثر ما فكروا فيه هو الغذاء البائنيّ الذي يزيد في الشهوة إلى الجماع. فقد نوّه الطبّ الإسلامي باللذة إذ حبّب الباري عزّ وجلّ إلى النفس

(30) البلدي. تدبير الخيالي. ص 95.

(31) عريب بن سعيد. خلق الجنين. ص 18.

(32) ابن الجوزي. زاد المسافر. م 6. ص 1. ابن زهر. التيسير. II. ص ص 297 - 299. ابن سينا. القانون. II. ص ص 1595. 1597.

المستعملة لتلك الأعضاء (أي التناسلية) استعمالها فتشوّقت إليه تشوّقا عجيبا. وفعل الجماع لذّة عظيمة.<sup>(33)</sup>

وقد تواتر في المدوّنة الطّبيّة قول الأطباء : يعين على الجماع، أو الباء، كذا، ويعين على النساء، كذا. وقد جاءت هذه الجمل في معرض الحديث عن حالات معيّنة تفتّر فيها رغبة الرجل وينقص رغبة في المرأة<sup>(34)</sup>. وفي هذه الحالات يقدّم له الغذاء البانيّ إمكانية تتجاوز برده وعجزه. ولم نقف على خطاب يسعى إلى تسخين المرأة النافرة من الجماع بأغذية بانيّة. والغالب على الجمل التي ذكرنا، ورودها مطلقة، غير مقيّدة بعلة في القضيبي أو اضطراب في مزاج الأنثيين. من ذلك مثلا : «زعموا أنّ أكل رؤوس العصافير وخاصّة ذكرها معين على النساء». وقال الأطباء «الجزر نينا ومطبوخا يعين على النساء»<sup>(35)</sup>. ويحيل فعل «يعين» على قصور الرجل في الحضور جنسيّا حضورا متوصلا دون واسطة تساعد على ذلك. إذ يتصوّر الطّبيب أنّ الجماع يفرغ الرجل من حرارته. والأنثيين من رطوبتهما الكامنة في المني<sup>(36)</sup>.

وليست المرأة هي التي تفرغ الرجل من قوّته أو حرارته كما يمكن أن يتبادر إلى الذهن. إنّما الفعل الجنسيّ هو الذي يضعف الرجل كما يضعف العامل الكدّ. والمرتاض الحركة. والمرأة الولادة والإرضاع. فالمرأة

(33) ابن الجزّار، زاد المسافر، م 6، ص 1.

(34) ابن زهر، التيسير، II، ص ص 282 - 286.

(35) م. ن. I، ص 14.

(36) نجد هذا تصوّر في الأبواب الذكوريّة من المدوّنة الطّبيّة.

في تصوّر الأطباء منفعلة لا تتعب عند الجماع تعباً شديداً<sup>(37)</sup> فلا تحتاج إلى غذاء يرجع حرارتها وقوتها. وما يزيد في كونها لا تحتاج إلى الحرارة ميل مزاجها إلى البرودة. في حين مزاج الرجل حاراً، ووظيفة الغذاء هي أن تعيد إليه الحرارة الغريزية المتحللة بالحركة. وقد أثر هذا التصوّر في الثقافة الإسلامية حتى طفق مصنّفو كتب الطب الشعبيّ والباءة يجمعون الأغذية البانية بما اطلّعوا عليه من الطبّ العالم وعرفوه في مجتمعاتهم<sup>(38)</sup>.

إنّ اختلاف مزاجي الذكر والأنثى ودورهما، حاضر حضوراً دائماً في تفكير غذائيهما. فالتمتّع، مثلاً، في تدبير ابن زهر لكلّ من إفراط برد الرجل والمرأة عند تعرّضه لعلل الأنثيين والرحم<sup>(39)</sup>، يلاحظ أنّ الطبيب اقترح على الرجل فراخ الحمام مطبوخة باللفّ أو تفايا متبّلة بالكبابة والفلفل مطبوخة باللوز والحمص، ونصحه بالسّمك وبيضه والبصل النيء والمطبوخ باللحم والبيض وشراب التفاح بالمسك، وأشار على المرأة باليمام والعصافير والقنابر والبرك تفايا بالخبز المختمر وشراب قشر الأترج<sup>(40)</sup>.

ويكشف البحث في خصائص هذين التدبيرين عن تماثل الأغذية من حيث الحرارة المعالجة لإفراط البرد في حين بدت أغذية المرأة حارّة يابسة أو مائلة إلى الاعتدال. وأغذية الرجل حارّة مسخّنة تسخيناً، مرطّبة، فدبّر الذكر بما يعالج فرط برده وما يزيد في حرارته ومنّيه.

(37) يقول ابن الجزّار: «لا يعرض لهنّ (أي النساء) أصلاً وجع القُرس لأنهنّ لا يتعبن عند الجماع تعباً كتعب الرجل». زاد المسافر، م 6، ص 69.

(38) الأزرق، ص ص 69 - 74، الأنطاكي، ص ص 71 - 73.

(39) ابن زهر، التيسير II، ص ص 282 - 283، 301.

(40) م. ن. ص. ن.

أما إذا بحثنا عن الخصائص البائية فإنه ليس للمرأة غير العصافير غذاء يزيد في الشهوة. ولا نعتقد أن ابن زهر اختار العصافير لبائيتها. فهو يستعمل اللفظة مطلقة. وهذا الإطلاق يحيلنا على خاصية التجفيف التي تميزت بها لحومها. وما هو بائيّ فيها إنما فراخها وبيضها وأدمغتها<sup>(41)</sup>. وهذا التفصيل الذي نجده في الخطاب البائيّ غائب في معالجة برد المرأة بينما البصل وفراخ الحمام واللوز والبيض والسّمك واللفت والتوابل الحارة وشراب التفاح بالمسك والحمص. هذه مقترحة لبرد الرجل كلّها تزيد في الشهوة إلى الجماع<sup>(42)</sup>. وجدير بنا أن نلاحظ أن الأترج الذي ورد في شراب المرأة كان يستعمل في تسكين غلّة النساء<sup>(43)</sup>.

ومن الأغذية البائية الكثيرة التي تكرر ذكرها في المدونة الطبيّة للحوم الفتية مثل لحمي الجدي والضأن ولحم الجمل والديوك والأوز وبيض الدجاج والدراج والحمام والعصافير والنعام وأدمغة هذه الطيور والسّمك وبيضه والضبّ والورل والاسقنقور وذنبه وكلاه وقضيب العجل وكليته واللبن والعسل. وقد نوّه الطبّ ببائية الهليون والجزر واللفت والحمص واللوبياء والباقلَاء وأصل القلقاس والبصل والكراث ولبوب الصنوبر والفستق والجوز واللوز وبزور الكتّان والحلبة والسّمسم والتين والعنب والجرجير والنارجيل والبطيخ العملي والموز والتوابل من فلفل ودار صيني وخولنجان وصعتر وزعفران وأنيسون وزنجبيل وكرفس وكراويا وحرف وقرنفل ونعنع. وأشار الأطباء على الراغبين في الجماع بالشراب الرّيحاني العتيق. وقد دعا الطبّ إلى خلط هذه الأغذية بعضها

(41) ابن البيطار، الجامع، II، ص 171.

(42) م. ن. I، ص 132، 133، 176، 179، II، 42، 46، 385 - 386.

(43) م. ن. I، ص 13 - 14.

ببعض فنصح بأكل اللحوم مطبوخة بالخضر (كرب وجزر ولغت وبصل) والحمص والتوابل والإقبال على اللبن بالزبيب أو التمر أو الأرز أو سمن البقر أو العسل. والّح على البيض النيمرشت أو عجة مع أدمغة الطيور وعصارة البصل المدقوق أو مائه. وتكمن أهمية الطبخ في تقوية الغذاء ومضاعفة بانيته والحصول على الخصائص الثلاث فيما لا يجتمع فيه<sup>(44)</sup>.

ولقد اجتمع في الغذاء الباني :

- أ - ما يقوّي الحرارة الغريزية، إذ جاءت جلّ الأطعمة والأشربة حارة أو معتدلة، وذلك ما يجعلها منبهة الشهوة إلى الجماع.
- ب - ما كثر غذاؤه وما رطب، وهذا ممّا يزيد في المنّي ويقوّيه.
- ج - ما كان فيه من الرّياح والنفخ ما يملأ أوراد القضيب وعروقه فيزيد في الإنعاض.

وإذا كان التدبير البانيّ يقوم على التسخين والترطيب والنفخ فإنّ الأغذية التي تضعف الشهوة إلى الجماع وتجفّف المنّي وتكسر قوّة الإنعاض هي الأغذية الباردة والمحلّلة للرياح والمجفّفة، ومنها الخبز الكثير النخالة وخبز الشعير والكعك والجاورس والذرة والعدس والبقلة الحمقاء والبقلة اليمانية والخسّ والقطن والقرع والخيار والقثاء والهندبا والتوت والتفاح والكمثرى والسفرجل والزعرور والزيتون والكبرّ المخلّل وحمّاض الأترج والمخلّ والمرّي والحصرم والسذاب والكزبرة والنبات المرّ...<sup>(45)</sup>.

(44) ابن سينا، القانون، I، ص ص 415، 427، 431، 464، 481، 485، 491، 500، 513، 518، 570، 590، 616، 627، 656، ...، II، ص ص 1596 - 1599، 1602 - 1605.

(45) ابن سينا، القانون، I، ص ص 439، 574، 599، 647، II، ص 1597، ابن النفيس، ص ص 105 - 107.

ولا يتقابل الغذاءان البائيّ واللابائيّ على أساس الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة فحسب وإنما التطابق هو بين الحلاوة والدسومة والخرافة هذه الطعوم الغالبة على ما هو بائيّ والمرارة والقبض والملوحة والحموضة مذاقات متواترة في التدبير اللابائيّ. فقد وجدنا المرارة والملوحة رغم حرارتهما لابائيتين، ولعلّ ذلك يفسّر بقوّتهما المجفّفة. وميلنا إلى كون التجفيف وحده لا يكفي لتفسير لا بانية غذاء من الأغذية<sup>(46)</sup> يقودنا إلى التساؤل عن رموز الأغذية. فالمالح أنموذج مضادّ للخصوبة والتكاثر، إذ الأرض المالحة بور. وقد كان بعض القدماء ينشرون الملح على أراضي البلاد التي كانوا يرجون عقمها معتقدين أنها تصبح مواتا<sup>(47)</sup>. وقد اقترنت المرارة بالملوحة إذ يعتبر الماء المالح مرّاً وارتبطت المرارة هي أيضاً بالقحط<sup>(48)</sup>. وتقابل هذين الطعنين الحلاوة والدسومة اللتان تتمتعان بسلطة سحرية، بفضل قوّتهما التسخينية المقاومة للبرد غدنا رمزاً إلى الخصب والحياة والتكاثر<sup>(49)</sup>.

إنّ رمزيّة طعم من الطعوم أو غذاء من الأغذية قد تؤدي دوراً في اعتبارها بائية أو لابائية، مخصصة أو مولّدة للعقم. فالتأمل في الأمثلة التي أوردنا يلاحظ أنّ السمك بارد، ورغم برده فقد عدّه الأطباء مولّداً للمنيّ، زائداً في الشهوة إلى الجماع. فتبدو الرمزيّة القضيبية (La symbolique phallique) عاملاً من العوامل الناحية للخاصية الغذائية البائية. وتستمدّ هذه الرمزيّة جذورها من المعتقدات القديمة. فالسمك ذو

(46) لا يفسّر التجفيف وحده غذاء من الأغذية لأنّ وجدنا بعض التوابل والافويه الحارّة يابسة.

(47) انظر رمز الملح في J. Chevalier et A. Gheerbant, *Dictionnaire des symboles*, p. 858.

(48) م. ن. ص. ن.

(49) M. Philibert, *La naissance du symbole*, p 238.

الشكل القضيبى. كان في الشعيرة الديمترية صورة للقوة المؤتدة، وكذلك الأمر في الشعائر البابلية والفينيقية<sup>(50)</sup>. وبيضه، الذي نوّه به أطباء الإسلام، يرمز إلى التناسل المتجدّد واللامتناهي<sup>(51)</sup>.

ولعلّ المائل وراء تصوّر بانيّة العصافير والديكة كثرة سفادها وقدرتها عليه<sup>(52)</sup>، والحمام قوته التناسلية<sup>(53)</sup>، والإوز نشاطه بعد السفاد<sup>(54)</sup>، حتى أنّ الرجل إذا أكل خصيته مشوية وجامع زوجته علقت في التو<sup>(55)</sup>. أمّا الضبّ فيرمز أيراه إلى نشاطه الجنسي وقوة توليده<sup>(56)</sup>، ويحيل الورل على طول السفاد وكثرة الذرء<sup>(57)</sup>، والسقنقور يهيج العاجز عن النساء إذا اصطيد، في آيام هيجه وسفاده<sup>(58)</sup>، والجمل ليس لشيء من الفحول مثل ماء له، عند هيجانه، فهو لا ينزو إلا مرة واحدة في السنة ويطول فيها مكثه<sup>(59)</sup>.

أمّا البيض فشكله يذكر بالأنثيين ولونه بالمنيّ، وهو رمز لانبعاث الحياة والتكاثر<sup>(60)</sup>. ويعود تركيز الطبّ على أدمغة العصافير إلى تصوّر أنّ

J. de la Rocheteire, *La symbolologie des rêves. La nature*, p 199. (50)

M. Philibert, *La naissance du symbole*, p 232. (51)

(52) الجاحظ، الحيوان، I، ص 137، II، ص 330، وانظر رمز الديك في ،

J. de la Rocheteire, *La symbolologie des rêves. La nature*, pp 87 - 88.

(53) الجاحظ، الحيوان، III، ص 159.

(54) م. ن. III، ص 175.

(55) الديميري، حياة الحيوان، I، ص 131، وانظر رمز الإوز في ،

J. de la Rocheteire, *La symbolologie des rêves. La nature*, pp 179 - 180.

(56) الجاحظ، الحيوان، IV، ص ص 163 - 134، V، ص 375، VI، ص ص 57، 72، 75.

(57) م. ن. III، ص 401، V، ص 219، VI، ص 458.

(58) م. ن. VIII، ص 223.

(59) الديميري، حياة الحيوان، I، ص 18.

(60) انظر رمز البيض في ، J. de la Rocheteire, *La symbolologie des rêves*, pp 177-179.



الجماع. يضرّ الدماغ لكثرة ما يتحلّل من الروح النفسانيّ من شدّة حاجة الدماغ إليه بسبب الأعضاء التي بها الحواس والحركات الإرادية.<sup>(61)</sup> وواضح من اختيار أدمغة العصافير لتوليد روح الدماغ المتحلّلة أن الطبيب ينهل مما بقي راسخا من المعتقدات البدائيّة المتمثلة في انتقال الشيء إلى مثله ويمزج بين مبدإ سحري وآخر نظريّ.

والناظر في قانمات البقول والخضر والثمار والتوابل والحبوب والأعشاب والبزور يكتشف أنّ أشكال بعضها وألوانها وجواهرها وما ارتبطت به من أساطير ومعتقدات تحكم تصوّر الطبيب لبانيّتها. فما يذكر بشكل القضيب الهليون والموز<sup>(62)</sup> والجزر<sup>(63)</sup> والكرّاث. وما يحيل على لون المنّيّ الأرز والبصل واللبن واللوز. وقد كان عصير اللوز يرمز عند اليونان إلى قذف زيوس للمنيّ. وكانت شجرته ترمز إلى أعضاء التناسل حتّى أنّ العذراء كانت تحمل من ثمرها<sup>(64)</sup>. والبصل المدقوق والمعصور المتواتر في الطعام البانيّ يذكر في لونه بعصير اللوز. واللبن. وحبات الأرز المطبوخة في الحليب تذكر بما ثخن من المنّيّ وانصهر في السائل<sup>(65)</sup>.

أمّا البقول من حمص وباقلاء ولوبيا. فعلاوة على كونها تحبل باطن الأرض فهي تصل عالم الأحياء بالأموات وترمز إلى استمرار النسل

(61) ثابت بن قرّة. الذخيرة في علم الطب. ص 6.

(62) انظر رمز الموز في: J. de la Rocheteire, *La symbolologie des rêves. La nature*, pp 52, 140. Cl. Brelet - Rueff, *Les médecines sacrées*, p 172.

(63) كان الجزر مستعملا في السّحر الآشوري لزيادة الباءة. انظر: C. Fossey, *La magie assyrienne*, p 88.

(64) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp 27-28.

(65) الأرز في الشرق القديم. رمز خصوبة وكثرة أخيرات. انظر: م. ن. ص 818. وكان اللبن في الهند يعتبر شرابا زائدا في الشهوة إلى الجماع انظر: Cl. Brelet - Rueff, *Les médecines sacrées*, p 168.

وتجدد الحياة<sup>(66)</sup>. والذكر المقبل عليها يساهم بمنية المدرار في إحياء الماضين وولادتهم من جديد في دريته. وقد ارتبطت هذه البقولة بالرمزية الجنسية في اليونان. فكان أهل هذه البلاد يتصورون أن الباقلاء الملقى إلى الشمس يخرج رائحة مزدوجة أشبه ما تكون برائحتي المنى والدم. ويرمز هذا الغذاء عند الفيشاغورين إلى رحم المرأة التي تعلق بها رأس طفل. والباقلاء في استيهامهم مزيج من المنى والدم وأصل للإنسان<sup>(67)</sup>. وكانت اللوبيا عند المصريين القدامى وسكان الشرق الأدنى طعاما يرمز إلى الشهوة<sup>(68)</sup>.

أما العنب فهو ثمرة كرمه. في حبّاتها وشرابها من حرارة النار ما يؤجج الشهوة ومن الرطوبة ما يخصب الحياة. أو لم يكن المحتفلون بديونيزوس يرقصون بقضيب يحمل شاهدا على اللذة والخصوبة<sup>(69)</sup>. والتين مثل العنب في الخصائص الجنسية والإخصابية<sup>(70)</sup>.

وأكثر الأغذية بانية التوابل المسخنة. ولم يكتشف الطبّ وظيفتها هذه. بل رسخ ما كان سائدا في الشرق الذي كانت فيه للتوابل وظيفة رمزية ولعلّ أسطورة أدونيس تكشف منزلة التوابل وبانيتها. فقد ولد هذا الإله من شجرة مرّ تحولت إليها ميرا (Mira) عند هروبها إلى بلاد سبأ لوضع

(66) انظر مثلا ، P. Camporesi, *La terre et la lune*, p 24.

(67) انظر رمز الباقلاء في ،

M. Germek, *Les maladies à l'aube de la civilisation occidentale*, p 346.

*Encyclopédie des symboles*, pp. 297-298. (68)

A. J. Festugière, "La Grèce. La religion" in *Histoire générale des religions*, II. (69) p 81.

Ch. Hirsch, M. M. Davy, *L'arbre*, p 129; J. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p.371; M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 807. (70)

وليدها. نشأ أدونيس جذاباً شبقاً ولكنّ قواء الجنسيّة انطفأت بموته في أوج شبابه ووضع في الخسّ. فأضحى المرء في اليونان رمزا إلى التوابل والعطور المثيرة إلى الشهوة المقيّنة للباءة. وأمسى الخسّ رمزا إلى الأغذية الباردة المعجزة الذكور المطفنة لشهوتهم<sup>(71)</sup>.

وقد صنع الطبّ الإسلامي بدنا ذكورياً مثالياً هو الذي وصفه ابن سينا بجسد القبيس والمذكّر، وصاحبه رجل قويّ اللحم في الصلابة والرخاوة، كثير المنّي، قويّه، غليظه، حارّه، شديد الشبق. لا يضعفه الجماع<sup>(72)</sup>. وهذا الرجل لا يحسّ بعد استعمال [الجماع] بفتور ولا ضعف ولا استرخاء، بل يحسّ أنّ بدنه قد خفّ عما كان قبل ذلك ونفسه أجود<sup>(73)</sup>.

إنّ هذا الجسد هو الذي حدّد نظرة الطبيب إلى الغذاء الذكوريّ الذي يمكن من لا تتوفر فيه هذه الصفات من الاحتذاء بالنموذج الجسديّ المثاليّ. ولا نظنّ أنّ القصد من حضور الأغذية المحقّقة للمنّي والقاطعة له والمبرّدة المضعفة للباءة الحدّ من شهوة الرجل. بل نعتقد أنّ الطبيب يصف الخصائص اللابائيّة للأغذية حتى ينبّه الراغب في الجماع إلى تركها. والحريص على شبقيته إلى تجنّبها.

وقد جاءت الإشارات إلى النهي عن الإفراط في الباءة قليلة. فقد نبّه ابن سينا إلى أنّ المستكثر منها يضعف منّيّه فلا يولد<sup>(74)</sup>. وأشار الجوسني إلى ما يجرّه الإفراط من عواقب مثل ضعف الجسد والوهن والذبول

---

M. Detienne, *Les jardins d'Adonis*, pp XXIV - XVI. (71)

(72) ابن سينا، القانون، II، ص 1596.

(73) ثابت بن قرّة، الدخيرة في علم الطبّ، ص 2.

(74) ابن سينا، القانون، II، ص 1597.

والضرر بالعصب والإسراع بالهرم<sup>(75)</sup>، ولكنه سرعان ما قدم الخمر العتيق والنبيد والأطعمة البانية للمفرط في الجماع سبيلا إلى الرجوع إلى القوة والحرارة<sup>(76)</sup>.

لا يبدو الخطاب الطبيّ العالم ضاغطا على السلوك الجنسيّ الرجاليّ، رغم تحذيره من الإفراط في الباءة، فقد عدّد محاسنها ونفعها للبدن وحفظها للصحة، وحرص على تعداد الأغذية الزائدة فيها، وكان هاجسه في ذلك العجز وكيف يمنعه، والشهوة والمنّيّ وكيف يستزيدهما في بدن الرجل حتى لا ينكل عن النساء، إلى الكبرة المتناهية، ولا ينقطع إنساله في ثقافة أرادت أن تكون الفحولة أنموذجا للذكور، وطالبت الرجل بفعل جنسيّ متعدّد ونسل متكاثّر.

وقد رسم الطبّ الإسلاميّ صورة لجسد أنثويّ نموذجيّ هو بدن المعتدلة اللون والسحنة والصلابة واللين والقصافة والسمنة، يكون طمئنها لا رقيقا قيحيا ولا قليلا مائيا محترقا، ومضمها جيّدا وحواسّها وحركاتها كاملة<sup>(77)</sup>. تلك المعتدلة المزاج والرحم، القليلة الأمراض تكون لقوة مذكارا.

وإذا ما قابلنا بين هذه الصفات الجسدية وما ذكرنا من خصال الرجل وجدنا الطبّ يتمثّل الجنسين مولّدين للذكور، لذلك نراه اعتنى بإعداد كلّ منهما لتوليدهم بتدبير يعين على ذلك. وقد وصف البلدي لهما لحوم الحوليّ من الضأن والفراخ والغزلان والأياثل والأرنب والوحش كالأرانب والنمر والعصافير والسّمّان والزرّازير على أن تكون من الحيوان الذكر. وتستعمل مشوية أو مطبوخة بالشبث والكراث والبصل والحمص

(75) الجوسي، II، ص 22.

(76) م. ن. ص. ن. انظر ابن سينا القانون، II، 1598.

(77) ابن سينا، القانون، II، ص 42.

والدار فلفل والكمّون أو الهرايس بالحنطة والأرز واللوبياسا والحمص. ونصحهم بالسّمك المعمول بالخردل والكرفس والتنعع والفلفل ومنعهم من لحوم أنثى الحيوان والعدس والباقلَاء والسماق والرمان المزّ والحامض. ومن الغذاء البارد الرطب، والألبان والأجبان والقثاء والخيار والخس وبقلة الرجلّة والبطيخ. لأنّ «جميع هذه ضارة مولّدة للإناث». في حين ينفعهم الجزر واللفت والبادنجان والكمّون والكرأويا والزنجبيل والهلّيون والشرابان الياقوتيّ والأسود العتيقان، والفاكهة اليابسة. وتضرهما الكزبرة فهي «رديئة مولّدة للإناث»<sup>(78)</sup>. وما يميّز هذا التدبير هو التقابل بين الحرارة واليبوسة المولّدة للذكور والبرودة والرطوبة المولّدة للإناث. ويجد هذا التطابق تبريراً في تنظير أرسطو التالي: «إن غلبت على الزرع الحرارة كان الولد ذكراً وإن غلبت عليه البرودة كان الولد أنثى»<sup>(79)</sup>. وتكون وظيفة الغذاء حينئذ توليد المثل لا من حيث الحرارة والبرودة فحسب. وإنّما من حيث الذكورة والأنوثة أيضاً. إذ يولّد لحم ذكر الحيوان الذكر وأنثاه الأنثى. وقد تنتقل خصائص بعض الحيوان والنبات إلى المولود الذكر فيكون قوياً مثل الوحوش، كثير الشهوة مثل الطيور والأيانل والظفان والغزلان. وفير النسل مثل السمك والأرنب<sup>(80)</sup>. وما يلفت الانتباه أنّ أغلب ما يولّد الذكور بانيّ وما يؤدّي إلى إنجاب الأنثى لا بانيّ إلّا الباقلاء فقد نهى عنه البلدي لبرده<sup>(81)</sup>.

وحتى تنجب المرأة الذكور اهتمّ الطبيب بحفظ صحتّها ومراقبة هزالها وسمنتها وسلامة طمثها من العامة ورحمها من العلة. فالرحم

(78) البلدي، ص 85 - 86.

(79) الطبري، فردوس الحكمة، ص 34.

(80) البلدي، ص 84 - 86. هذا المبدأ نجده في المجتمعات البدائيّة التي تعتقد أنّ الصفة تنتقل إلى الوصوف عندما يلتهم شيئا يرغب في التشبّه بخصائصه.

(81) م. ن. ص. ن.

الشديدة الحرارة تفسد المنى وتخلله وتصلح بالأغذية المعتدلة. وتسخن الرحم المفرطة البرودة المانعة العلوق باليمام والعصافير والقنابر والبرك، وتصلح الشديدة اليبس بالديوك المسمنة واللبن والسمن المطبوخة بدهن اللوز، وتجفف المفرطة البرودة التي تعوق الحبل بالمشويات من اليمام والعصافير<sup>(82)</sup>.

وما يمنع حمل المرأة إفراط درور الطمث واحتباسه. وتدبر صاحبه النزف المفرط بما يؤد فيها دما نقياً ويقوّيها ويحبس طمثها. أما التي يمتنع طمثها ويحتبس فتدبر بما يدره من لحم مطبوخ بالفجل والجرجير والهلين والهندبا والبصل والحمص وخبز الخشكار المبزّر بالرازينج والكمون والشونيز ودهن اللوز وطبيخ الحلبة والتمر وأوراق العصافير واللوييا والجزر وغير ذلك من الغذاء الحارّ الرطب<sup>(83)</sup>.

وواضح من هذه الأمثلة أنّ ما يزيد في المنى يدرّ الطمث، وما يجفف هذا يحبس ذاك. ولا غرابة في ذلك لأنّ كلا السائلين من الدم وما يكثره يدرهما، وما ينقصه يجففهما.

وكما خصّ الأطباء الرجل بأغذية بانية وصفوا للمرأة ما يعينها على الحبل مثل إنفحة<sup>(84)</sup> الأرنب مع الزبد بعد الطهر، ومرارة الطير والذئب والأسد، وبول الفيل، وشراب نشارة العاج<sup>(85)</sup>، وغير ذلك مما جاء في التراث العربيّ. ولعلّ اختيار إنفحة الأرنب مرتبط برمز هذا الحيوان

(82) ابن زهر. التيسير. II. ص 299 - 304.

(83) ابن النفير. المختار من الأغذية. ص 111 - 112.

(84) الإنفحة هي شيء أصفر. يخرج من بطن الحيوان الذي تكون له كرش يعصر في صوفة مبتلة في اللبن فيغلظ كالجين. لسان العرب. مادة نفخ.

(85) ابن سينا. القانون. I. ص 1639.

وفيه ترى جلّ الثقافات صورة القمر والإخصاب<sup>(86)</sup>. فالمرأة التي تحيض مثل الأرنب<sup>(87)</sup>. عندما تلتهم إنفحة هذا الحيوان. تنهل من بطنه. وما البطن إلا رمز الرحم إذ في كليهما تتحوّل الأشياء إلى ما به تكون الحياة وتستمرّ. ففي البطن يتحوّل الغذاء إلى دم وفي الرحم يصير الزرع جنينا ومنه يتحوّل الطمث لبنا<sup>(88)</sup>. وتعدّ الإنفحة رمزا إلى الخصوبة. حتى أنّ العرب تشبّه بها الإبل المملّنة المرتوبة<sup>(89)</sup> ولعلّ هذا الغذاء يعين على تجميد السائل (مني أو طمث) ويصيّره جنينا كما يغلظ اللبن فيصبح جبنا. وقد يفسّر اقتران الزبد بأكل الإنفحة بعد الطهر بتسرّب بعض الرموز مع التجارب والمعارف الهندية إلى الثقافة العربية. فالزبد في الهند غذاء مقدّس يرمز إلى مجرى الحياة وتجدها وقواها<sup>(90)</sup>.

أمّا المראה فرمز متّصل بالكبد<sup>(91)</sup> والكبد مولّد للدم والدم متحوّل إلى منيّ وطمث. ومن يأكل هذا الغذاء ينهل من القوى الحيويّة. تخصبها فتبعثها على إعطاء الحياة. ولقد اقترنت المראה بالطير والأسد والذئب. وتخيل هذه الحيوانات على القوّة التي تفتقدها المرأة العسيرة الحمل. كما

(86) انظر رمز الأرنب الكوني في : R. Joly, *Le niveau de la science hippocratique*, p. 55.

(87) جاء في الديميري أنّ الذي يحيض من الحيوان أربعة. المرأة. والضبع. والخفاش. والأرنب. ص 25.

(88) انظر العلاقة بين الكرش والرحم في.

J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p 998, J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, p 98.

(89) ابن منظور، لسان العرب. مادة نفح.

(90) انظر رمز الزبد في، J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p 19.

(91) انظر رمز الكبد في : م. ن. ص 451.

يرمز الطير إلى الإخصاب والجنس والذنب إلى الشهوة والمطالبة في السفاد<sup>(92)</sup>.

أما الفيل فهو في التخيل الإنساني ذو رمز قضيب<sup>(93)</sup>. وفي الثقافة العربية ينعت بشدة الاغترام. حتى أنه إذا بلغ أشد المبالغ فيه ترك الماء والعلف<sup>(94)</sup>. ولعل التركيز على عاج الفيل من تأثير المعتقدات البوذية التي يحظى فيها الفيل بالقداسة. والأساطير التي تردّد إخصاب عاج الفيل الأبيض للمرأة عندما غرزه في بطنها دونما ألم فألقحها في التو<sup>(95)</sup>.

وما استوقفنا. فيما أوردنا من أغذية معينة على الحبل. البعرة والبول. وقد حاول مؤرخو الطب القديم أن يفسروا تواتر استعمال الفضلات من خمر وروث وبعرة وزرق في التطيب وذهبوا إلى أن العقل البدائي يعتقد أن المرض أو العاهة أو النقص ينتج عن حلول روح شريرة في البدن لا تغادره حتى تؤذيه وتعييه. واستعمال الفضلات يكون لطردها منه ببعثها على التقزز والاشمئزاز والنفور من النق<sup>(96)</sup>. فالذي يعين المرأة على الحبل هو التخلص من القوى الشريرة التي تسكن جسدها وتمنع إخصابها.

وإذا تجاوزنا هذا المبدأ السحري الذي تفتن إليه مؤرخو الطب. بحثا عن رموز الفضلات. وجدنا ما يخرج من دبر الإبل والبقر والماعز والضأن من بعرة أو رجيع يغذي الأرض المحروثة فيعشبها

(92) الجاحظ. الحيوان. II. ص 216.

(93) J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves, La nature* p p 115 - 156.

(94) الجاحظ. الحيوان. V. ص 65 - 193.

(95) J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves, La nature*, p 115.

(96) A. P. Leca, *La médecine égyptienne au temps des pharaons*, p 16.



والمرأة التي تنهل بما يعين الأرض على العطاء تخصب إخصاب الأرض<sup>(97)</sup>. كما ربط المختصون في الرمز بين الفضلات والذهب<sup>(98)</sup>. فعندما تلتهم المرأة رمز الشمس ورمز الكنز الذي يخرج من رحم الأرض تستعدّ لتوليد ما يكون مثل المال زينة في الحياة. وهي عندما تبتلع البعرة الخارجة من دبر الحيوان تتأهب لتقذف من رحمها بوليدها. فالدبر يرمز إلى الرحم يلقي كلاهما بما يحويه البطن إلى الخارج<sup>(99)</sup>. وأمّا البول فهو عند يونق (Jung) «مادة جنسية بديلة» (succédané de la sexualité)، إنه مثل المنّي قوة إخصابية محوّلة<sup>(100)</sup>.

وإذا استثنينا بعض الأغذية والأدوية المعينة على الحبل. والذكورية المساعدة على الباءة رأينا أن الغذاء ذا الرمز الجنسيّ موجه إلى كلّ من الرجل والمرأة فالطعام ذو الرمز القضيبّيّ يزيد في شهوة الرجل وفي إخصاب المرأة، إذ لا يحيل الرمز القضيبّيّ على عضو تناسليّ وإنّما على الطاقة الجنسيّة (Libido)<sup>(101)</sup>. وما تولّده.

## 2 - في غذاء الحامل

وكما اهتمّ الطبّ بتدبير الطمث والرحم وإعداد المرأة لإنجاب الذكور. فكّر في غذاء الحامل، وأوّل ما اهتمّ به هو تدبير يكون لقبول النطفة وثباتها في الرحم. ويكون هذا التدبير نوعين : أحدهما عامّ للجنسين

(97) انظر مدى قيمة الزبل الحار الرطب وخاصة زبل الضأن لتهيئة الأرض. ابن بصال. كتاب الفلاحة ص 49 - 53.

(98) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 425.

(99) انظر العلاقة بين الدبر والرحم في J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p.100.

(100) م. ن. I. ص 16.

(101) C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p 374.

وقت الجماع، وهو مجرد نهى عن الامتلاء المفرط والسكر والجوع الشديد<sup>(102)</sup>. وقد يعود ذلك إلى أن الامتلاء يولد أمراضا وعللا شتى في البدن. والجوع يضعفه والسكر يؤثر في الحركة والحسّ والمنى<sup>(103)</sup>. وثانيهما نهى عن جميع الأطعمة الحريفة والمرّة والتوابل الشديدة الحرافة. ممّا يدرّ الطمث فيكون عاملا على سقوط النطف والأجنة. وأشدّ الأغذية ضررا اللوبيا والسذاب والكرفس لفتحها فم الرحم<sup>(104)</sup>.

وأكثر ما اهتمّ به الأطباء غذاء الحامل في الأشهر الأربعة الأولى. وقد وجدنا أغذية معينة متواترة في كتابي البلدي وعريب بن سعيد<sup>(105)</sup> هي :

- العصافير والقنابر وصغار الفراريج والدراّج وفراخ الحجل ولحوم الجداء والحملان. وتطبخ هذه بالخضر والبقول والثمار أمراقا حتى تنهرا.

- الإجاص والتمر هندي والرمّان والعنّاب والسفرجل والبطيخ والخيار والقثاء والقرع والهندبا والعدس والحسّ والفجل والقطف والكرنب. وتكون هذه الأغذية إمّا مطبوخة في الطعام أو مصنوعة عصيرا أو شرابا أو هي تؤكل طازجة.

- الاهليلج والزنجبيل والنعنec والمصطكى والعود والاترجّ والسنبّل والقرنفل والدارصيني والكمون والكرويا والفلفل والحلبة

(102) البلدي، تدبير الحبالى، ص ص 94 - 96.

(103) ذكر ابن سينا أنّ منّي السكران لا يولّد. القانون، II، ص 1561.

(104) البلدي، تدبير الحبالى، ص ص 94 - 96.

(105) م. ن، ص ص 136 - 162، عريب بن سعيد، خلق الجنين، ص ص 40 - 41.

والبنفسج والورد... وتكون هذه الأغذية توابل للطعام أو عناصر في الشراب.

- الشراب الريحانيّ العتيق.

وقد اختار الطبيبان هذه الأغذية لأنها ملطّفة للطبع. مليّنة للبطن. مقويّة فم المعدة. محسّنة الهضم مخفّفة من حدّة الغثيان. دافعة القيء والفواق وكثرة التبرق. مقويّة الشهوة إلى الطعام. مقاومة الشهوات الرديئة. دافعة الخفقان العارض والتهيج والانتفاخ والتورّم<sup>(106)</sup>.

تهدف كلّ هذه الخصائص إلى التخفيف من عوارض الحمل وقلق الرحم وتقوية المرأة التي يعتبرها الطبّ في فترة حملها ضعيفة نتيجة انحباس الطمث المؤدّي إلى بقاء الفضول في البدن<sup>(107)</sup>. واغتذاء الجنين بأجود ما في بدنها من الأخلط والدم<sup>(108)</sup>. وهذا الضعف يقاومه الطبيب بتقوية شهوة المرأة إلى الأكل حتى تقدر على حملها وتغذّي جنينها.

وقد بدا خطاب الطبيب ضاغطا على سلوك المرأة. ضابطا ما تأكله. ناصحا بأغذية. محذّرا من أخرى. همّة سلامة هضمها وجودة حملها. وقد كان أحيانا متسامحا في الممنوع، يدفعه إلى ذلك قلّة إقبالها على الأكل ورداءة شهوتها. فحتّى تقوى رغبة المرأة في الطعام. لم يكتف البلدي بالبحث عن حلول نفسية تحبّب لها الأكل كأن يحظر من تأنس إليه يرافقها مآندتها ويحثّها على الإقبال عليها<sup>(109)</sup>. أو أن تخدع بطيب المطاعم

(106) البلدي. تدبير الحبالى. ص ص 136 - 162.

(107) م. ن. ص ص 135 - 140.

(108) م. ن. ص 143.

(109) م. ن. ص 145.

وشذى الروائح<sup>(110)</sup> بل سمح لها بما نهاها عنه من بصل وكراث وجرجير، وخردل... من حين إلى آخر حتى لا تكبت شهوتها<sup>(111)</sup>. وطفق يبحث عما يشتهي مثل: روائح سويق الخنطة وسويق الشعير [...] والزيتون الأبيض المعمول بالخلّ والملوح الطريّ منه [...] وأكل اللّفت والبصل بالخلّ....<sup>(112)</sup>.

وبما يلفت الانتباه بحث الطبيب عن أسباب الشهوات الرديئة ومحاولة ردّها بلين ولطف بالاستجابة لبعضها كأن يجعل في الطعام الحرافة والملوحة والحموضة والعفوسة أو يبحث عن الطعوم التي تشبه الخرف والمدر والجصّ والطين، مثل الحمص المقلّي والباقلاء والخنطة المقلية والملوحة وغير الملوحة،<sup>(113)</sup>.

ويفسّر الحرص على شهوة المرأة، لا بالاهتمام بها كأننا مطلقاً وذاتاً بل باعتبارها كأننا اجتماعياً ذا وظيفة إخصائية، فما تحمله في رحمها هو الذي يمدّها بالقيمة ويجعلها محلّ رعاية، والتفكير في غذائها يحدّده الجنين المتصقّ بها، إن هي أقبلت على الطعام اغتذى ونما، وإن هي عدلت عنه ولم تشتهه تضرّر ولم يسلم من علّة أو نقص. وماتشّتهيه ولا تأكله قد يؤثّر في جنينها، أو ليست رغباتها خطيرة لأنّها قادرة على أن تشوّه ما يتخبط في أحشائها؟ هكذا تبدو المرأة الحامل كأننا فقد

(110) م. ن. ص 144.

(111) م. ن. ص 145.

(112) م. ن. ص. ن.

(113) م. ن. ص ص 146 - 147.

حدوده... تكون مراقبته مدة الحمل خوفا من أن تظهر رغباتها على جسد مولودها. (114).

وقد نصح الأطباء المرأة الحامل بعد الشهور الأولى بمواصلة نفس الغذاء اللطيف على أن تقويه شيئا فشيئا وتكثره استجابة لنمو الجنين. وإذا قرب الوضع تقبل على الأحساء الدسمة المصنوعة من اللحم الفتّي أو الدجاج والحمص والسميد بالسكر ودهن اللوز أو الشيرج الطري والسكر بماء الحلبة المطبوخة أو بالعسل أو دهن اللوز وماء اللوبيا الأحمر مع الأبهل (115) والعسل (116).

وما يفسّر اختيار الدسم والخلو في غذاء المرأة عند الوضع هو أنّهما يغذيان البدن ويشبعان الجوع (117). فالتّي تكون بصدد الوضع، وجب ألا تضعف ولا تشعر بجوع ولا تكون ممتلئة يثقلها الغذاء الكثير ويصعب هضمه، ولزم ألا تكثر فيها الفضول. وما يحدّد وجود اللوبيا والأبهل أنّهما أحمران يذكّران بالدم الذي تستعدّ الحامل لفقده بالوضع. فهذان الغذاءان يساعدان على إدرار الطمث وتنقية دم النفاس وإخراج المشيمة والأجنة (118). وكذلك الحمص يعين على الولادة ويدرّ الطمث (119). والحلبة

---

(114) انظر تحليل F. Loux للعلاقة بين الجنين والحامل ومنزلة المرأة الاجتماعية مدة حملها في: *Traditions et soins d'aujourd'hui*, pp 132-133.

(115) الأبهل (Genévrier Sabine)، هو من جنس الشجر المشوك ومن الشجر العظام. له أنواع كثيرة وفيه الذكر والأنثى. لون خشبه أحمر كلون خشب العنّاب. عطر الرائحة تصنع منها الألوان والجفان. يعرف عند العامة بالعرعر، الفساتي. حديقة الأزهار، ص 22.

(116) المجوسي، كامل الصناعة الطيبة، II، I، ص 69.

(117) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، I، ص 79.

(118) ابن البيطار، الجامع، I، ص 9، II، ص 388.

(119) م. ن. I، ص 288.

تطلق البطن إذا شربت مع غسل، وتخفف من وجع الأرحام، وتدرّ الطمث وتزيد في الدم<sup>(120)</sup>.

### 3 - في غذاء النفساء والمرضع

اعتنى الطبّ بغذاء النفساء والّحّ على أن يكون اللحم المشويّ المكبّب على الجمر وأوراق الفراريج والدجاج والأخبصة، وأن تمتصّ ماء اللحم القويّ وتتناول الشراب الحلو الأحمر ونبذ العسل<sup>(121)</sup>. فالنفساء مثلها مثل الناقة تديرها الغذاء المعتدل اللطيف الذي يرجع إلى البدن قوّته رويدا رويدا وهي الفاقدة لحرارتها بخروج الجنين من رحمها ودمائها التي كانت محتبسة تسخنها، تنزف منها نزفا يبرّدما فتحتاج إلى ما يردّ دماءها إليها وما يحييها وقد كادت تفقد أنفاسها. فما اقترحه الطبيب لها هو السائل مادّة والحمرة لونا وحلاوة الدم طعما.

وخصّ الأطباء المرضع بنظام غذائيّ، همّهم في ذلك جودة اللبن، والنافع يكون لا ثخينا ولا رقيقا، لا كثيرا ولا قليلا، لذيق الطعم، أبيض اللون، طيب الرائحة، يستوي فيه الجوهر المائيّ اللطيف والجبنّي والدهنيّ الدسم. أمّا الضارّ فهو الغليظ والمائيّ وما كان في طعمه ملوحة أو حموضة أو مرارة وما تغيّر لونه إلى صفرة أو خضرة أو حمرة وما نتنت رائحته وكثرت رغوته. وقد بحثوا في الأسباب الداعية إلى قلّته مهتمين بإدراجه قاصدين العلل المانعة من تدفّقه بالغذاء. وعنوا بإصلاح إفراط سيلانه ودروره وتلطيف الغليظ منه وتغليظ الرقيق.

(120) م - ن. I. ص 281 - 282.

(121) ابن سينا، القانون، II، ص 1667، ابن النفيس، ص 96 - 97.

وحتى يتوفر اللبن المحمود في المرضعة لا يكفي أن تكون على الصفات الجسدية والأخلاقية التي شرطها الأطباء بل عليها أن تمثل لنظام غذائي يقتصر على الأطعمة التي تولد اللبن المحمود مثل القمح المحكم الصنعة وما طبخ بالحنطة ولحوم الخرفان والجداء والسمن اللطيف وأطراف الدجاج والطيور والخس واللوز والبندق والشراب الريحاني الذي لا يكون حلواً جيداً ولا عتيقاً جيداً، وماء العسل. ويجب أن تتجنب الغذاء المالح والحريفة والعفص والمرّ والحامض والكريبه الرائحة والبشع الطعم. وأضرّ الأشياء لها وأردأها الجرجير والخردل والباذروج والتنعن والكراث والبصل والثوم والكرفس والتوابل القوية الإسخان<sup>(122)</sup>.

وللمرء أن يتساءل عن هذا النهي وإحال أن الأغذية المدرة للطمث تكون نظرياً مدرةً للبن. وقد يرتبط النهي عنها بحرافتها والخوف من تسرب هذا الطعم إلى اللبن الذي قد يصير لذاعاً أو ذا رائحة كريهة. ولكننا نظن أن حقيقة هذا النهي مرتبطة بالخصائص البائية التي تدخل على اللبن فساداً فقد جاء في الكرفس مثلاً «أنه يفتق شهوة الباء من الرجال والنساء ولذلك تمنع المرضعة منه لأنه يهيج الباء ويقلّ اللبن»<sup>(123)</sup>. ارتبطت قلّة اللبن في هذا القول بالباء، فليس النهي متعلقاً بالغذاء ذاته لأنه مدرّ للطمث ولكنه متصل بعلاقة مزدوجة أطرافها الرجل والمرأة من ناحية، والمرضع والرضيع من ناحية أخرى. فالذي يغيّر طعم اللبن ويجففه هو تصوّر وظيفة الكرفس في إطار هذه العلاقة باعتباره باعثاً على الجماع. وإذا ما نظرنا في خصائص الأغذية الأخرى المتنوعة على المرضع وجدناها شبيهة بالكرفس في بانيتها.

(122) ابن الجزار. سياسة الصبيان. ص 75 - 76، البلدي. تدبير الحبالى. ص 191 - 192.

(123) ابن البيطار. II، ص 311.

ولعلّ نهى المرضع عن الجماع مرتبط بفساد مثلين يلتقيان، فالمنيّ من الدم وهو حارّ، والطمث المتحوّل إلى لبن حارّ، واختلاطهما يؤدّي إفراط الحرارة المحقّقة المقلّة للّبن. ولا يكون امتزاجهما في تصوّر الاطّباء إلّا في حالة واحدة هي التوليد، فالتحوّل النافع عندهم هو الذي يكون من الحمرة القانية إلى البياض. أمّا المنّي فعندما يختلط بالدم القاني يجعله مشوباً ببياض ممّا يغيّر لون اللّبن ويكدره. ولكلّ من السائلين، المنّي واللّبن، وظيفته، فالأوّل ذو وظيفة شهوية توليديّة، والثاني ذو وظيفة إغذائيّة. وقد يؤدّي امتزاج المنّي بالدم خارج إطار التوليد إلى تداخل الوظائف، إذ قد يساهم دفع الرجل، رمزياً على الأقلّ، في تغذية المولود. ولعلّ ذلك ممّا يدخل التشويش على نظام يحتلّ كل جنس فيه منزلته ليؤدّي دوراً.

ولعلّه من المفيد أن نذكر أنّ وظيفة الأغذية المسخّنة والتوابل الحارّة والحريفة والأطعمة البانية لا تكون ناجعة، في الثقافة اليونانيّة، إلّا إذا ما أدّت إلى العلاقة المولّدة للنسل<sup>(124)</sup>. وتنتهي وظيفتها الشهويّة والإخصابيّة، بالنسبة إلى المرأة مع الحمل. وهذا ما قد يفسّر كراهة الكرفس وما يشبهه من أغذية للحامل، إذ هي علاوة على إدراجها الطمث المهّدّد للأجنّة بالسقوط. تزيد في الشهوة إلى الباءة<sup>(125)</sup>. ولئن سمح الطيّب للحامل بالجماع فإنّه حذر من إدمانه ولما كان الكرفس، مشوّقاً إلى الجماع فإنّه يضرّ الجنين. ولا شكّ في أنّ هذا ما يفسّر خاصيّة بدت غريبة في ظننا، هي أنّه يؤدّي إلى ظهور بثور رديئة وقروح عفنة في جسد المولود بعد خروجه من بطن أمّه<sup>(126)</sup>. فكان المولود «نجس،

M. Detienne; *Les jardins d'Adonis*, p. 80. (124)

(125) ابن البيطار. الجامع، II، ص 311.

(126) م. ن. ص. ن.



لشدّة ما رغبت أمّه في الجماع ولكثرة ما تغذّي من الدّم الكدر  
الفاقد الناتج عن الامتثال للشهوة !

وما يلفت الانتباه في غذاء المرأة، هو كثرة الشراب عصيرا كان  
أو ماء طبخت فيه بذور أو أعشاب أو توابل، أو شرابا ريحانياً عتيقا  
صرفا أو ممزوجا بالماء، وتواتر ثمار معينة هي التفاح والابجاص  
والسفرجل والزعرور والرمان... ولا يفوتنا أن نربط بين هذه  
العناصر وأنموذج الشجرة الذي بدا محددا للتفكير الطبيّ. فالطبيب  
يوازي بين الشجرة الأمّ والثمرة الجنين، واتصال الجنين بالأمّ يرمز إلى  
علاقة الشجرة بالثمرة، وكما لا تينع الثمار وتكبر دون أن تسقى عروق  
الشجرة بالماء لا ينمو الجنين دون غذاء ودون أن تشرب الحامل رمز  
هذا الماء. وكما ينتج سوء رعاية الشجرة ثمرا أقشف أخسّ أبس، يولّد  
سوء تدبير الحامل طفلا ناقصا ضعيفا. وعلى قدر قوّة عروق الشجرة  
وامتدادها وثباتها يكون الثمر جيّدا وتكون سلامة المولود وصحّته  
حسب صحّة بدن أمّه وقوّة غذائها وجودته. ولعلّ للثمار التي ذكرنا  
رمزاً أنثويّة فالتفاح ثمرة هيرا (Hera) أينعت من تلك الشجرة  
البديعة التي كانت هدية لها في عرسها مع زيوس (Zeus)، والتفاح  
ثمرة حواء وتلك التي تغنى بها شعراء العربية مشبّهين بلونها تورّد  
خددود الغيد. كما شبّهوا نهود الكواعب بالرمان، تلك الفاكهة التي يرمز  
شرابها القناني إلى لون دم الطمث الخصيب، وحبوبها الوفيرة إلى التكاثر  
والنسل<sup>(127)</sup>. فالرمان والابجاص والسفرجل والزعرور والتين ثمر كان

(127) عماد حاتم، أساطير اليونان، ص 71، شفيق مغّار، الجنس في التوراة وسائر العهد  
القديم، ص 64. C. Fossey, *La magie*. 64. *Encyclopédie des symboles* p 547; C. Fossey, *La magie*  
assyrienne, p. 81.

يعوّض في الشرق رمزياً التفاح الذي اقترن بالمرأة والتصق بصورتها <sup>(128)</sup>.

وقد يذكّر الشراب الريحانيّ العتيق الذي تشربه المرأة طيلة حملها لتسخين هضمها وتفتيق شهوتها. إلى دماء الذبائح التي كان يسقي بها القدامى الأرض الأنثى. أثناء طقوس الخصوبة والجنس المقدس. معبرين بذلك عن حيض الأرض <sup>(129)</sup>. وقد كان الفلاح في اليونان يؤدّي يومياً حركة طقسية تتمثل في سقي الأرض بقطرات من الخمر معتقدا أنها المتسببة في سعادته لأنها تعين الأرض على الإخصاب <sup>(130)</sup>.

بدا الماء (المزوج بالخمر والتمر والبذور والأعشاب والتوابل) عنصراً بانياً لأكل المرأة وشربها، فزيادة على وظيفته الحيوية التبريدية هو في كلّ الثقافات رمز متعدد الدلالة. فكما يحيل على منّي الرجل الذي يحبل باطن الأرض. يلتصق بالأرض التي يقوم فيها مقام النطفة من المرأة <sup>(131)</sup>.

تلك هي. في نظرنا أبرز ما يميّز غذاء الجنسين في المدونة الطبية. ويمكننا أن نستنتج أن الأطباء انطلقوا من علامات جسدية تميز بين الجنسين للتفكير في غذائهما. فقصدوا تدبير أنثي الرجل وقضيبه ورحم المرأة وتديها حسب الوظائف التي تؤدّيها هذه الأعضاء. مركّزين اهتمامهم على ما يولّد الدم ويحسّنه ويقوّيه. همّهم تحوّل التحوّل النافع

---

Encyclopédie des symboles, "Pomme", p. 548. (128)

(129) انظر علاقة الذبائح بالحيض والأرض في، A. Guiducci, *La pomme et le serpent*, p. 55.

(130) انظر في ذلك، F. Chamoux *La civilisation grecque*, p. 197.

(131) انظر رمز الماء وأموميته في ص 379. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, pp 364 - 366.

المغضب، مدمجين الطفل والطفلة في اللامتمايز الجنسي إذ لا دم يسيل منهما (منيّ / طمث) ويحدّد هويتهما المختلفة. ملغين الرجل العقيم والمرأة العاقر ومن تجاوز سنّها الأربعين لانتقاص حرارتها وتوليدها. مقصين العجوز في حين اهتموا أيّما اهتمام ببيانّة الشيخ وإنسالة.

بدا الدّم المتحوّل إلى منيّ وطمث ولبن القطب الذي يدور عليه التفكير في غذاء الجنسين، وهذا الأصل هو الذي يفسّر التماثل الغذائي. فالمرأة والرجل كائن واحد في الأصل لا جنسيّ فما يولّد فيه المنّي والطمث هو الدّم وما يقلّل هذا يحبس ذلك ويجفّفه. لذلك كان غذاء هذا الكائن واحدا. ولكن نظر إليه نظرة تقوم على فصله إلى جنسين متكاملين ونتج عن هذا التكامل تمثّل لوظيفتين مختلفتين متقابلتين. وقد بني هذا التقابل على التطابق بين ذكورة حارة يابسة وأنوثة باردة رطبة. ومتى اتحدت هذه الأمزجة المتضادة أنتجت العالم الصغير المعتدل الذي يرمز إلى تمام العالم وكماله. وما فسّر به الأطباء والفلاسفة برد الأنثى هو دورتها الدموية، فهي حين تحيض تغادر الحرارة جسدها مع الدّم<sup>(132)</sup>. ولكنّ الرحم رمز متعدّد الدلالة فلننّ كان العضو الذي تخرج منه الحرارة دورياً فهو كذلك عضو تتجدّد فيه نفس الحرارة باستمرار حتى أنّ العقل البدائيّ ربط بينه وبين النّار<sup>(133)</sup>، وشبّهه بفرن الحدّاد<sup>(134)</sup>. ولما كان الرحم يرمز إلى النار فإنّ الطبيب المتمثّل للتصوّر التاريخيّ للمرأة سعى إلى الحفاظ على بردها بالأغذية الشبيهة بمزاجها وإلى تسخينها في حال إفراط بردها. كما رأينا، بحرارة معتدلة وإلى نهيتها عمّا يزيد في

Aristote, *De la génération*, I, 1, 18, 19. (132)

M. Eliade, *Forgerons et alchimistes*, p 66. (133)

J. G. Frazer, *Mythes sur l'origine du feu*, p 237. (134)

شهوتهـا. ولم يسمح لها بالغذاء المسخن إلا باعتبارها أما، حين قصد إلى إعدادها للحمل وإعانتها على الإرضاع، في حين أن الرجل لا تحدّد هويته الجنسية إلا بالحرارة. وإنّ تمثّل الرجل القائم على تطابق الفحولة والعجز هو المحدّد للتفكير في غذائه. ومن خلال هذا الغذاء نلاحظ أنّ الضعيف الباءة والعاجز والمؤدّ للإناث لا قيمة لهم إلا بالطعام والشراب اللّذين يصيّرانهم شديديّ الرغبة إلى الجماع قادرين على النساء منجيين للذكور.

ولئن كان الدم واحدا، كما بيّنا، فإنّ الطبّ تصوّره مزدوجا متحوّلا إلى سائلين متمايزين، إذ تمثّل المنّي دفقا شهويّا فانكبّ يدبّر لذّة الرجل وتوليدّه الذي لا يكون إلا بحصولها، في حين رأى دفق المرأة سائلا غير شهويّ مقترنا بالألم. فالطمث عندما ينزف من المرأة في حال الحيض والحبل والتنفس يؤلم. وعندما ينحبس يمرض أو يتسبب في حال الحمل في عوارض مقلقة وأوجاع فقصدوا تديره بما يساعد على تجاوز الضعف والألم اللّذين اقترنا بصورة المرأة في هذه الفترات. كما تبين أنّ الرجل كائن يفرغ من قوته وحرارته بالجماع في حين تكون المرأة، خارج وضع الحمل والتنفس والإرضاع، في حالة قوّة لا تضعفها الباءة. وكان هذا التمثّل للجنسين حاضرا وراء التفكير في غذاءيهما.

وبينما بدا غذاء الرجل واحدا ثابتا، في حال اعتداله وصحته وهو الغذاء: سبائيّ الشهويّ، كان طعام المرأة متعدّدا تعدد وظائفها، فما تقبل عليه في فترة ويكون نافعا لها يضرّها حيناً آخر ويكون ردينا لصحتها. وفي حين دبّر غذاء الذكر باعتباره ذاتا فردا، كان التفكير في الأنثى باعتبارها حاملا لغيرها ومغذية.

ليست المرأة في المدونة الطبية غير «وعاء للزرع مستقرّ للنطف»<sup>(135)</sup>. وفي قوله عريب بن سعيد هذه تعبير عن أقدم النماذج التي حدّدت تصوّر الأنثى.

ينهل الطبّ الإسلامي من البنى الثقافية الشرقية ومن النماذج الأولى التي تعتبر المرأة أرضاً تخرث والجنس زراعة والسائل المنويّ بذرة مثمرة. فالصورة التي توازي بين الفعل الجنسيّ والفعل الزراعيّ محدد من محددات تصوّر غذاء كلّ من المرأة والرجل. فلا يقدّم الأطباء معارف الكلدانيين والمصريين والهنود واليونان القدامى فحسب، بل يحافظون. غير واعين بذلك، على التصرّوات القديمة: لم تكن طقوس الجنس في العراق القديم غير طقوس زراعية الغاية منها إخصاب الأرض وتكاثر الماشية<sup>(136)</sup>. ولم تكن الشعائر الهندية إلّا تحت إشراف اندرا (Indra) إلهة المطر والخصوبة الباعثة بالمنّيّ المحبل الأرض لتتدفق منها الحياة كما تتدفق من رحم الأم<sup>(137)</sup>. وكان زواج زيوس من هيرا رمزا إلى ارتباط الماء بالأرض، المؤدّ لشجرة التفاح اليانعة<sup>(138)</sup>. وكانت كلّ الطقوس الزراعية تهدف إلى طرد الجذب والقحط عن الأرض والعقم عن المرأة. وفي كلّ هذه المجتمعات كانت العاقر تهجر وتطلق لتحلّ محلّها امرأة ليست ضهيّا مثلها مثل العضّا<sup>(139)</sup>. وفي كلّ هذه الثقافات كان الغذاء حاضرا في طقوس الزواج يلعب دور الإخصاب، فكان الخطيب في العراق يهدي

---

(135) عريب بن سعيد، خلق الجنين، ص 19.

J. Bottéro, «L'amour libre à Babylone et ses servitudes» in *Le couple interdit*, (136 pp. 27-42.

L. Vincent, Douet - Bon, *Le mariage dans les civilisation anciennes*, p 50. (137

(138) م. ن. ص 140.

J. Bottéro, «L'amour libre à Babylone et les seviludes» in *Le couple interdit*, p 28. (139 م. ن. ص ص 54. 102. 163.

خطيبته الحبّ والسّمك والتمر والنبيد في نيسان لتستعدّ للتوليد، ويطعمها أبوها قبل العرس الخبز والبصل والعسل، ويسقيها النبيذ، ويهدي العريس عروسه يوم العرس الحملان والحنطة والتمر وقلب النخل والنبيذ. وكان اليونانيون يطعمون العروس اللحوم والأخباز والسويق والحمص، وينهل العروسان في هذه البلاد يوم الزفاف من البطّ والثمار والخمر والأرنّب، ويكّتل رأسهما بالمرّ المعلن عن كلّ التوابل الحارّة البانيّة، ويهدي أبولون بالمناسبة ما يرمز إلى الخيرات وما يقوّي ويزيد في الباء مثل الحنطة والخمر<sup>(148)</sup>. فالمرأة في هذه الثقافات تطعم بما يرمز إلى الفلاحة والزراعة. فتهلّ من غلّات الأرض وماشيتها ودواجنها تلك التي تهدي إلى آلهة الخصوبة. وليس ما ذكرنا إلّا أمثلة من أغذية جاء بعضها في المدوّنة الطبيّة يدرّ الطمث ويقوّي الضعيفة ويغذي الحامل والمرضع.

---

L. Vincent, Douet - Bon, *Le mariage dans les civilisations anciennes*, pp 100, (140

103 - 104, 157.

## الفصل الثالث

في غذاء أهل الراحة وغذاء أهل التعب





لم يعقد الأطباء في المدونة التي درسنا فصولا ولا أبوابا صنفوا فيها الغذاء تصنيفا فنياً ولكنّ نعوتاً فنية متفرقة تكشف عن وجود هذا التصنيف وتفصل بين أطعمة المترفين من ذوي السلطان ومالكى الثروات ووسائل الإنتاج الناعمين بالعيش الساكنين إلى الدعة وبين المعوزين العاملين الذين دأبت أجسادهم على الرياضة وألفت الجهد. ومن بين هذه النعوت «أهل الجهد والتعب»، و«الكّد وذوو الصناعات»، و«أصحاب الرياضة كالحدادين والفلاحين»، و«المساكين»، و«أفناء الناس وعوامهم»، و«جمهور الناس»، و«من لا صناعة له متعبة»، و«أهل الراحة وقلة التعب»، و«أهل السكون والدعة»، و«المياسير وأهل النعيم»، و«أصحاب الدعة والسكون». من الممتلكين، و«ذوو الترف والنعيم»، و«الملوك وأهل النعيم»<sup>(١)</sup>. ومن الأغذية التي رافقت هذه النعوت أخباز الحواري والسميد والفطير والمّلة والطابق والخنطة المسلوقة والأطرية والهرايس والثرايد ولحوم البقر والكباش المسنة والرؤوس والأكارع والرطب واللبن لأصحاب التعب، ولحوم الجديان والحملان والغزلان والدجاج والحجل والطياهيح والدراريح وخبز الخشكار لأهل الراحة.

ينتهي دارس خصائص هذه الأغذية إلى أنّ الغالب على طعام أهل التعب الغليظ الثقيل الكثير الغذاء، وعلى طعام أهل الراحة اللطيف الخفيف القليل الغذاء. وقد وجدنا في التنظير الطبّي ما يشير إلى أنّ هذه الأغذية

(١) تتواتر هذه النعوت في كتب الأغذية وحفظ الصحة.

ليست أمثلة يقاس عليها كلّ طعام غليظ أو لطيف خفيف أو ثقيل كثير الغذاء أو قليله . فالأبدان القويّة الهضم أو الكثيرة التخلخل أو الكثيرة التعب تحتاج إلى الأكثر والأغلظ غذاء والأبطأ نزولا وتخلّلا وأما الأبدان المستحصفة والمغصبة والعديمة التعب فتحتاج إلى الألفظ غذاء والأسرع خروجًا وتخلّلا<sup>(2)</sup>.

وواضح أنّ الأطباء استندوا إلى مبدأ الحركة والسكون لتعليل التصنيفية الغذائية الفنوية. فالحركة هي التي تنتج الحرارة، ومتى كثرت الحركة واشتدّت تضاعفت الحرارة وقويت المعدة وهضمت الطعام الغليظ الثقيل البطيء النزول. وسهل استمراؤه وحسن، وتحركت الفضول للخروج، فصحّ البدن وقوي وسلم من العلل. ومتى نقصت الحركة تقلّصت الحرارة وفترت وضعفت المعدة وبطؤ هضمها الطعام، وساء استمراؤه. وعسر خروج الفضول. فتراكم هذه في البدن وتولّد أمراضا شتى<sup>(3)</sup>.

لقد اهتدى الأطباء إلى متانة الصلة بين الغذاء والجسد وأسلوب العيش. فحياة الدعة والسكون تنتج أجسادا رقيقة ضعيفة كثيرة التعرّض للمرض. تحتاج إلى تدبير لطيف وغذاء خفيف سريع الهضم يؤدّد دما رقيقا غير كثير يقيها من العلل ويحفظ صحتها. أمّا حياة الكدّ فتولّد أجسادا حرارتها كثيرة ودمها وفير. لا تحتاج إلى تدبير يحفظ صحتها بقدر ما تفتقر إلى دوام الحرارة وبقاء قوّة الأعضاء وخصب البدن. وإذا كان التعب يحمي الأعضاء ويذيب الرطوبة. يحلّلهما بالبخار والعرق. فهو في نفس الوقت يضعفها. ولا يقاوم ذلك غير الغذاء الغليظ. ولا يصلح

(2) الرازي. منافع الأغذية. ص 26.

(3) انظر علاقة الحركة والهضم والمرض والصحة في الرازي. المرشد. ص ص 36 - 37.

اللطيف للتعب، إذ يضعف الأعضاء ويجفّف البدن ويهزله، فهلك صاحبه قبل الشيخوخة<sup>(4)</sup>.

ولا يسعنا أن ندرك وفاء الأطباء لهذا التنظير إلا بالتعمق في بعض الأمثلة فإذا بحثنا عن الأخباز الصالحة للخاصة وتلك النافعة للعامة استناداً إلى المبادئ التي وضعها الأطباء، وجدنا أخباز السميد والحواري والأرز والشعير والحمص والباقلآء والرطب والعدس والذرة والفطير وخبز الفرن والملة والطابق لأهل الكد، وخبز الحواري المعتدل التخمير والملح المطبوخ في التنور وخبز الخشكار لأهل الراحة<sup>(5)</sup>.

ولو نظرنا إلى الواقع الاجتماعي بحثاً عما تأكله الفئات من أخباز لوجدنا خبز الحواري والسميد مما يقبل عليه الخلفاء وتستطيعه مختلف أصناف الخاصة، حتى أنّ بعض المتصوفة والطغليين كانوا يكتونه، بابي التميم، بينما كان معظم الناس يقتاتون خبز الشعير في المغرب والمشرق الإسلاميين، ويقبل الأعراب والفقراء وأهل القرى والأرياف في بلاد الشام ومصر على خبز الذرة، ومعوزو جنوب العراق وخرسان وطبرستان وغيرها يغتذون بخبز الأرز، وكان الفقراء يقبلون زمن الغلاء والجذب والمجاعة على أخباز الحمص والجلبان والبلوط والفسول والدخن والباقلآء والرطب وغيرها<sup>(6)</sup>.

وقد لاحظنا أنّ الأطباء وصفوا جلّ أخباز الجوع بالرداءة وذكروا مضارّها ونّبّهوا إلى مآنتججه من أمراض وأعراض ونصحوا بتجنّبها

(4) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، II، ص 27، 31.

(5) ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 82 - 85، الرازي، منافع الأغذية، ص 13 - 41.

(6) احسان صدقي الهمد، الخبز في الحضارة العربية الإسلامية ص 65 - 79.

ولكنّهم كانوا واعين بحاجة المعوزين إليها، وهم أولئك الذين يقصدهم الرازي بقوله «ومن اضطرّ إلى إدمانه»<sup>(7)</sup>. ورغم رداءتها فهي تستجيب من حيث غلفتها إلى التنظير الطبّي الذي يجعل الغليظ أصلح للعوام، ويجد في العادة تبريرا وتفسيرا لصلاحها.

وقد جعل هذا التنظير خبزي الخشكار لأهل الراحة وأخبار الحواري والسמיד لأهل التعب، في حين أنّ الواقع مغاير لهذا التصنيف، إذ كان العوام يقبلون على خبز الخشكار لرخصه<sup>(8)</sup> في حين كانت الخاصّة تستطيع الحواري والسמיד.

إنّ حاجات الناس وعاداتهم وأذواقهم حاضرة في ذهن الطبيب الذي يعي التباعد بين التنظير ومقتضيات الواقع. وهذا الوعي هو الكامن وراء تحويل الخشكار الضارّ للعامة نافعاً. فقد ذكر الرازي أنّ أكل القليل من هذا الخبز يولّد دماً يسيراً يضعف البدن ويذهب بنضارته<sup>(9)</sup>. ولما كانت العامة محتاجة إلى الدّم الكثير وجد الرازي الحلّ في مضاعفة مقدار الأكل. إذ الكثير منه يلحق الخشكار بالغذاء الغليظ النافع الذي لا يقدر عليه إلّا صاحب هضم قويّ واستمرار حسن<sup>(10)</sup>. ويردف الرازي هذا الحلّ بتدبير يزيد في إغذاء هذا الخبز يجعله أدماً للأدهان والألبان والحلاوات<sup>(11)</sup>. كما حوّل هذا الطبيب أخبار السמיד والحواري الضارة للخاصّة نافعة. ذاكراً طرق عجنها واختمارها وتبيلها. واصفاً ما

(7) الرازي، منافع الأغذية ص 34 - 41.

(8) إحسان صدقي العميد، الخبز في الحضارة العربية الإسلامية، ص 68.

(9) الرازي، منافع الأغذية، ص 22 - 23.

(10) م. ن. ص. ن.

(11) م. ن. ص. ن.

يرافقها من الأطعمة، والأدوية ناصحا باستعمال العسل والشراب<sup>(12)</sup>. فكيف التنظير الطبيّ حسب حاجات الناس وأذواقهم دون أن يخلّ بالعناصر الأساسيّة التي اعتمدها في تصنيف الأغذية تصنيفا اجتماعيا. ودون أن يصرّح بالأسباب الحقيقية التي دعت به إلى تجاوز التنظير الضيق وتطويع القوانين العامّة للواقع الاجتماعيّ.

وإذا لم يصرّح الرازي بالعوامل الاجتماعية التي دعت به إلى التصرف في التنظير ووجود مخرج طبيّ له يتمثّل في الإصلاح. فإنّ الرندي. بعد أن صنّف خبز الخشكار لأهل الراحة والسמיד والحواريّ لأهل التعب، استدرك قائلا : «ولما كان أهل زماننا - المترفين منهم - كثيرا ما يستعملون الحواريّ ولا يستعملون الرياضة ويميلون للدعة ولا يعاون بما يتولّد عنه من الأمراض رأيت أن أذكر لهم في اتّخاذ قانوننا يستعملونه فيقلّ بذلك ضرره...»<sup>(13)</sup>. سمح الرندي للفئتين المتميزتين بأن تقبلا على نفس الاختبار ولكنه اقترح تدبيرين مختلفين يرافقانهما يراعي أحدهما الخاصّة وعاداتها والثاني ظروف العامّة وحاجتها<sup>(14)</sup>.

بيّن الرازي أنّ اللحم طعام كثير التغذية جيّد يؤلّد دما متينا صحيحا كثيرا وجعله غذاء للأقوياء والأصحاء والكادحين لا يتحمّل إدمانه غيرهم<sup>(15)</sup>. وعندما ذكر أنواع اللحوم المستعملة في بيئته أخضعها للتقسيم التالي : فتّى المعز للأبدان القليلة الرياضة، والجداء والحملان لأهل الدعة. والضأن للأبدان المعتدلة التعب، المحتاجة إلى قوّة وجلد. والبقر لأهل الكدّ

(12) م. ن. ص ص 13 - 21.

(13) الرندي، كتاب الأغذية، ص 183.

(14) م. ن. ص 184.

(15) الرازي، منافع الأغذية، ص 95.

والتعب<sup>(16)</sup>. صنف الرازي هذه اللحوم حسب درجات التعب والراحة، وهي درجات خاضعة لتقسيم ثنائي، يكون الفتى من المعز والجداء والحملان لأهل الراحة، والضأن والبقر لأهل التعب. وهذا التصنيف يتناقض مع إطلاق نفع اللحوم على أهل الكد والتعب. أمّا الرندي فقد جعل الأبقار والكباش المسنة طعاماً للعامة<sup>(17)</sup>. وقد حاولنا أن نبحث في تنظير الأطباء عما يدعم هذا الرأي فوجدنا جالينوس يرى أنّ فتى الضأن والماعز والبقر، أجود مزاجاً من كبيرها لما في طراءة سنّها من المعرفة على اعتدال المزاج. وأمّا التي بالطبع أرطب فإذا صارت إلى لحوم الشباب في سنّها اعتدلت في مزاجها، ولذلك صارت لحوم العجاجيل أفضل انهضاماً من لحوم مستكمل البقر، ولحوم الجداء أفضل انهضاماً من لحوم كبير الماعز[...]. ولحوم الحملان أيضاً من اللحوم التي غذاؤها أرطب. فأمّا لحوم التيوس فخلطها رديء جداً، وانهضامها عسير جداً، وبعدها في البرد لحوم الكباش، وبعدها لحوم البقر[...]. ولحم كلّ هرم من الحيوان رديء الحال في انهضامه وفيما يتولّد من الدّم وما ينال البدن منه من الغذاء<sup>(18)</sup>.

يجد تصنيف اللحوم المسنة طعاماً للعامة ما يدعمه في رأي جالينوس، لأنّ لحوم العجاجيل والحملان والجداء أفضل انهضاماً، فتكون أسرع تحلّلاً وأكثر نفعاً للأبدان المرتاحة في حين يكون الأعسر انهضاماً أبطأ وأنفع للأبدان المرتاضة. ولكن لحوم المسنّ من الضأن والبقر والماعز شديدة اليبس والبرد، قليلة الغذاء. والحال أنّ العاملين يحتاجون حسب

(16) م. ن. ص ص 95 - 100.

(17) م. ن. ص. ن.

(18) ابن البيطار، الجامع، II، ص 375.

منطق الأطباء إلى الحرارة المتحللة بالحركة، وإلى الغذاء الكثير الذي يخصب البدن ويقويه. فالذي يجب أن يكون طعاما للعامة، نظرياً، هو لحم الكباش والماعز والأبقار الغنية لأنها تغدو غذاء صالحاً وتسمن الجسد<sup>(19)</sup>. ولحمها الأحمر أكثر غذاء وأبطأ نزولاً من غيره<sup>(20)</sup>.

وقد وصف البلخي لحم الحيوان، الهرم الفاني والفحل اليابس بالرداءة والبشاعة<sup>(21)</sup>. وليست هذه اللحوم الأغذية الرديئة الوحيدة التي وصفها الطبّ للعامة، بل الخبز الفطير رديء، فهو بطيء الهضم. صعب النفوذ إلى البدن، مولّد للرياح والسدد والحصى والقولنج والأخلاق البلغميّة والسودائيّة<sup>(22)</sup>. وهو غير موافق لأحد من الناس، ولا يقدر على استمراره الفلاحون على أنهم أشدّ الناس وأكثرهم كداً فضلاً عن غيرهم. وهم أقوى الناس على استمراء الأغذية الغليظة<sup>(23)</sup>. ومثل الفطير في الرداءة الأثرية والهريسة المتخذة من الخنطة<sup>(24)</sup> ولحم البقر الذي يؤلّد، رغم كثرة غذائه، دماً غليظاً سوداوياً وينتج أمراضاً شتى خبيثة<sup>(25)</sup>. كما جاء في خصائص خبز الطابق أنّه ضرب مدموم جدّاً، كثير للزوجة، قليل الغذاء، بطيء الانهضام، مولّد للرطوبات النّيّة والرياح الغليظة. يحدث انزماماً في الجنين ونفخاً في البطن وثقلاً في الأعضاء، وأردأ من هذا الخبز ما عمل

(19) ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص 84.

(20) الرازي، منافع الأغذية، ص 95.

(21) البلخي، مصالح الأبدان، ص 74.

(22) ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص 80. ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 90، الرازي، منافع الأغذية.

ص 24، الرندي، كتاب الأغذية، ص 103.

(23) ابن البيطار، الجامع، I، ص 313.

(24) الرندي، كتاب الأغذية، ص 186 - 187.

(25) ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص 80 - 81.

في جمر ورماد، أي خبز الملة، ومع ذلك فقد خصّ الطبّ أهل الكدّ دون المترفين بهذه الأخبار<sup>(26)</sup>.

تسمح لنا هذه الأمثلة بالتساؤل عن مدى انسجام المقاييس الكلية النظرية والتطبيق العملي المتّصل بالغذاء الفنوي. فقد وجدنا في المدوّنة الطبية المبادئ التالية :

أ - إنّ السبب الأعظم في تدهور الصحة تناول الأغذية المولدة للكيموس المحمود. وتقسّم هذه إلى لطيفة وغليلة<sup>(27)</sup> :

ب - إنّ كل طعام رديء الجوهر غليظا كان أو لطيفا يولّد كيموسا مذموما يكون سببا لتولّد الأمراض<sup>(28)</sup> :

ج - إنّ لا يحتاج إلى التدبير الغليظ إلّا أهل الرياضة والحركة القويّة والتعب الدائم. فهو يقاوم حركتهم ويمدّهم بالحرارة ويطول لبثه في الأعضاء. وما يقصد بالتدبير الغليظ، الأطعمة التي غداؤها بطيء الانهضام وليست برديئة الجوهر، فهي التي لا يتجنّبها كلّ الناس لأن من كانت حركته كثيرة وتعبه دائما وبنيته صحيحة [...] فليست تضرّه [...] إذا كانت محمودة الكيموس<sup>(29)</sup> :

د - إنّ أهل الراحة يفتقرون إلى اللطيف الجيّد الكيموس القليل الغذاء.

ولئن حاول الأطباء أن يكونوا أوفياء لهذا التنظير ساعين إلى تغليظ اللطيف للعامة وتلطيف الغليظ كلّما احتاجوا إلى ذلك فإنّهم عندما اختاروا

(26) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، II، ص 38.

(27) م. ن. 1، ص 389.

(28) م. ن. ص. ن.

(29) م. ن. II، ص 15 - 16.



أطعمة مغذية غذاء كثيرا، رديئة مذمومة للعوام، لم يراعوا إلا قدرة هذه الفئة على الهضم والاستمرار دون أن يفكروا في صحتها ودوامها. وإذا كان الظاهر من تصنيف الغذاء إلى غليظ لأهل الكد، ولطيف لذوي السكون، أنه يقوم على مبدأ صحيّ هو العلاقة بين الحركة والسكون والهضم والاستمرار، فإنّ الواقع بدا، في رأينا، محددا لتفكير الطبيب الذي ينهل من الصورة الاجتماعية للفئات والأغذية. فقد لاحظنا أنّ الطيور وأغلب اللحوم صُنّفت لأهل الراحة، وأغلب الأخباز والحبوب لأهل التعب. رغم تنبيه البلخي إلى كون أكثر الأنواع غذاء هي اللحوم، والأقدر على هضمها واستمرارها هم الأقوياء العاملون، في حين لا يقوى عليها الساكنون إلى الدعة لضعف هضمهم واستمرارهم. بينما الحبوب أقلّ غذاء من اللحوم وأسهل استمرارا وأيسر هضما وأنسب لذوي الراحة<sup>(30)</sup>.

ولا نستغرب أن يكون الطبيب المطلّع على ثقافة اليونان قد تأثر بما ورد في كتب الطبّ من ملاحظات عن أغذية الفئات. وقد كان الطبيب اليوناني محافظا على النظام الاجتماعي والتصنيفية الفئوية مرسّخا عادات الطبقات فما كان يأكله العبيد والفلاحون وذوو الصناعات في اليونان طعاما يوميا هو الحبوب والأخباز المصنوعة خاصّة بالشعير والخشكار والحنطة<sup>(31)</sup>. في حين كان اللحم نادرا<sup>(32)</sup> واستهلاكه حدثا خارقا مرتبطا بالولائم القربانية الكبرى<sup>(33)</sup> التي كانت توزّع فيها على

(30) البلخي، مصالح الأبدان، ص 100.

F. C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, pp 122 - 128. (31)

P. Schmitt - Pantel, *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, pp. 334 - 340.

P. Schmitt - Pantel, *La cité au banquet*, p 9. (32)

(33) م. ن. ص 334.

الفقراء لحوم الأبقار<sup>(34)</sup>. وتشبه المجتمعات الإسلامية في غذائها المجتمع اليوناني. إذ كانت العامة فيها تقتات الحبوب وما يشتق منها وما رخص من اللحوم وتوفر من الأسماك، وكانت الخاصة تقبل على كل نفيس وتميل إلى الطيور ولحوم الجداء والخرفان والغزلان والعجاجيل. فما جعله الطبيب أكلا للفئتين المتميزتين هو ما ألفته. وقد استدل على نفعه لها راكنا إلى المبادئ النظرية العامة، وكلما أحسن بحياده عنها وجد في الإصلاح والتدبير متنفسا. إذ بهما ينقلب الغليظ لطيفا واللطيف غليظا وقليل الغذاء كثيرا وثقيله خفيفا. كما ورد ذلك في مثال أخباز الخشكار والسميد والحواري. والواضح من خلال هذا المثال أن الطبيب، علاوة على تغليظه اللطيف وتلطيفه الغليظ، رافق خبز الخشكار بطعام رديء يابس قليل الغذاء رخيص. فليست الخصائص الطبيعية وحدها هي التي يستحضرها الطبيب وإنما الصورة الاجتماعية للأغذية.

يقترن الجوع بصورة العامة والشبع بصورة الخاصة. فالطعام الغليظ، هذا الأرضي الثقيل مثل الحبوب والأخباز، يخمد الجوع ويسخن الأجواف ويملا البطون ويثقل المعد فيبطئ هضمه ولا يتشوق أكله إلى غيره بسرعة، بينما اللطيف كالطيور يكفي أبدانا رقيقة توفر لها من الطعام أنواع ومن الشراب أصناف. لا تعرف الجوع ولا تحتاج إلى أن يثقلها الشبع.

ولم يشترط الأطباء جودة الكيموس في طعام العامة في حين كان ذلك همهم عند التفكير في غذاء الخاصة. والغالب على ما ارتبط بالعامة رديء. وما علل به الأطباء اختيارهم للأغذية الغليظة أنها كثيرة الغذاء، ولكن القاري يفاجأ بوجود لحوم المسن من الحيوان أو الأكارع لأهل التعب

(34) م. ن. ص 8.

وهي رديئة قليلة الغذاء. ولم يحترم الطب الإسلامي مقياس كثرة الغذاء وقلته ولا مَيّز بين اللطيف والغليظ تمييزاً كاملاً. فقد وجدنا من اللطيف الرديء طعاماً للعامة ومن الغليظ الجيد ما كان للخاصة. وقد علّل الأطباء نفع الرديء للعامة بقدرتها على استمراره وقوتها وصحتها. وهذا ما يتناقض مع ما ذهب إليه الرازي وابن سينا والمجوسي من أنّ الأبدان لا تسلم من إدمان الرديء<sup>(35)</sup>.

وقد ذهب الأطباء إلى أنّ الغذاء الجيد الكيموس صالح يؤثّر دماً نقياً. نافع لكلّ مزاج وفي كلّ فصل، مفيد للأصحاء والناقلين، مثل الجداء والدجاج والعجاجيل والفراريح والسمان واليمام<sup>(36)</sup>. ولما كانت هذه الأغذية مصنّفة للخاصة فإننا نفهم أنّ العامة مقصاة من التدبير الرامي إلى حفظ الصحة. فابن سينا عندما يشترط أن يتناول حافظ الصحة اللحم، خصوصاً الجدي والعجاجيل الصغار والحملان والخنطة المنقاة من الشوائب المأخوذة من زرع صحيح لا تصيبه آفة والشيء الحلو الملائم للمزاج والشراب الريحاني، لا يلتفت إلى ما سوى ذلك إلا على سبيل التعالج والتقدّم بالحفظ<sup>(37)</sup>. يقصي أولئك الذين لا تتوفر لديهم هذه الأغذية ولا يتمثل غير الأغنياء المترفين المحتاجين إلى حفظ الصحة. أمّا أهل الكدّ المرتاضة أجسادهم فلا يفتقرون إليها. إنهم لا يحتاجون إلا إلى أن تشبع بطونهم وتقوى أعضاؤهم وتخصب أبدانهم حتى يقاوموا الكدّ والتعب. فالحاجة إلى أبدان عاملة حرارتها كثيرة قادرة على الحركة. لا

(35) يقول ابن سينا، ومن استمرّ الأغذية الرديئة فلا يغرّ بذلك فإنه سيتولّد منها على مرّ الأيام أخلط رديئة مرضة قتّالة. القانون، I، ص 219. انظر كذلك الرازي. الرشّد ص 92. والمجوسي. كامل الصناعة الطبية، II، ص 441.

(36) ابن خلدون، ص 84، 85، 228، 229، 230.

(37) ابن سينا، القانون، I، ص 217.

تشعر بضعف ولا ومن ولا جوع ولا عياء، هي العامل وراء تفكير الطبيب الذي يتعامل مع أبدان العامة معتبرا وظيفتها الاقتصادية. ولما كانت هذه الفئة قوة إنتاج، فكّر الطبيب فيما يولد في أبدانها الدّم الجيد من الغليظ الحسن الكيموس. ولكنّ هذا النوع ليس كلّه في متناولها، علاوة على أنّ المجتمعات تنتج الرديء الكيموس إلى جانب الجيد، ولما كان الرديء محقّرا اجتماعيا ورخيصا فالذي يستهلكه هم ذوو المنزلة الوضيعة.

تبدو وظيفة الطبّ في إنتاج خطاب ايدولوجيّ يساعد على ترسيخ الموجود المتوفّر من الأغذية والمعتاد من الأطعمة والحفاظ على التمايز الطبقي. فيمدّ العوامّ بالوسائل العملية التي تحسن الرديء وتجعله نافعا، مدربة إياهم على الاستعداد لتجاوز الأزمات الاقتصادية والمجاعات. وتنخرط قوائم الحبوب والبقول والبذور التي تصنع منها أخباز الجوع في هذا الإطار. كما نلاحظ أنّ الطبّ يحافظ على الرمزية الغذائية الغنوية التي ولّدها الواقع المعيش فقد جاء أنّ الخشكار «يشبه» بالفقراء و«خبز الحواري يشبه» بالأغنياء. ويدلّ خبز الخشكار على فقر، وخبز الحواري للفقراء على مرض، أو على أنّ ما يرجونه لا يتمّ لهم<sup>(38)</sup>. هكذا تبدو سلطة الرمز فاعلة في العقل العالم. فلقد قرن المتخيّل الحبوب واللحوم الرديئة، بالحزن، والتعب، والمسكنة وذهاب المال، والشدة، فيكون غذاء الفقراء والعبيد الذين يدعون إلى أكل ما يعبر عن هويّتهم<sup>(39)</sup>.

واعتنى الطبّ بالصلة بين طعام الفنتين المتمايزتين والامتلاء. فهذا الجوسقي يقول: «ينبغي أن يجتنّب التملّي من الطعام، إلّا أن يكون صاحب

(38) أرطيميدوس الإفسسي. كتاب تعبير الرؤيا، ص 84 - 85.

(39) م. ن. ص. ن.

ذلك بمن له رياضة قوية وتعب كثير،<sup>(40)</sup>، فيعني أن الامتلاء مذموم لأهل الراحة مستحب لأهل التعب. ولكن ألا يتقابل هذا الاستثناء مع ذم التملّي والشبع والبطنة والتخمة ؟ وقد رأينا المجوسي يكره الامتلاء من الغليظ ويحذر مما ينتجه من وجع المفاصل والكلّى وصلابة الكبد والطحال والسدد في هذه الأعضاء والنقرس<sup>(41)</sup>، وإذا كانت الفنة العاملة لا يمكنها إلا الامتلاء من الغليظ وهو ما جعله الأطباء طعاما لها. وكان هذا الامتلاء يضرّها لتوليد الأمراض السوداوية الهالكة<sup>(42)</sup>، فهل تقبل على الشبع من اللطيف وهو ضارّ لها ؟ ولعلّ المجوسي الطبيب يقصد الخاصّة لا العامّة في حديثه عن الامتلاء من الغليظ، وهذا هو الأرجح لأنّ كتابه موجه إلى هذه الفنة. ولكن السماح للخاصّة بأكل الغليظ دون الامتلاء منه يتعارض مع منطق آخر، حللناه، هو أنّه لا ينفع الخاصّة غير اللطيف. وإذا كان الطبّ سمح لها بالغليظ استجابة لمقتضيات الواقع فإنّ ذلك يتناقض مع سعيه إلى التصنيف ووضع الأغذية في بنية منظّمة.

ومّا يدفعنا إلى التساؤل عن التباين بين التنظير والتطبيق مسألة تقديم الأغذية الغليظة على اللطيفة. كأن يؤكل الغنم قبل الطير ولحم البقر قبل الغنم<sup>(43)</sup>. فلا شك أن المقصودين بهذا الترتيب هم ذوو الرفاه لأنهم وحدهم القادرون على مختلف الأغذية. ولكن إذا كانت الخاصّة لا يفيدنها غير اللطيف من الطعام والشراب فكيف لها أن

(40) المجوسي، كامل الصناعة، I، ص 14.

(41) م. ن. I، I، ص 14، 15.

(42) من الأمراض السوداوية التي يولدها الامتلاء من الغليظ الوسواس وحصى الرّبع والسرطان والجرب.

(43) المجوسي، كامل الصناعة، II، I، ص 16.

تقبل على الغليظ قبل اللطيف وهو يضرّها، إذ يثقل معدها ويملا بطونها فيعسر هضمها له ويصعب استمراؤه ؟

كما أنّ بعض المقاييس لا تبدو ثابتة، من ذلك تنظيم عدد مرّات الأكل، فلا يضبط البلخي عدد أكالات العامة في اليوم ويترك لها حرية أن تقبل على الطعام أكثر من مرّة في اليوم حسب حاجتها وعملها وشدة جوعها أو ضعفه<sup>(44)</sup>، بينما يقيّد الخاصّة بالأكل مرّة واحدة تليها نومة تعين على هضم الطعام حتى تنهياً للسهر والمنادمة<sup>(45)</sup>، ولكنه سرعان ما يتراجع مليّن خطابيه، جمل من نوع «إن أحبّ أحد من أصحاب النعمة أن يعود في الأكل فإنّ....»، «إن مالت نفسه إلى....»، «إن كانت الأكلة الثانية أكلة صاحب شراب»<sup>(46)</sup>، فالبلخي يقدّم تصوّراً لعدد الأكالات ويحيد عنه ليطوّع خطابه حسب رغبات ذوي اليسار وشهواتهم، فهم الذين يقصدهم بمصنّفه، وقد رأينا أن نذكر بعض ما جاء من آرائه في صنعة الطعام لنظفر بموقفه من أهل الراحة والتعب.

إنّه ينطلق في تعريف الصنعة من التمييز بين الكائن الطبيعيّ والكائن الثقافيّ، فالحيوان يغتذي بما هو طبيعيّ، والإنسان بما يحوّله عن طريق الطبخ، ويحتاج الإنسان إلى هذا التحويل لأنّه ألطف مزاجاً وأنقى تركيباً وأضعف هضمًا واستمراءً، ويميّز البلخي بين طبيعتين إنسانيتين، قويّة الهضم والاستمراء، وضعيفتهما، وتكون الأولى أشبه بطبيعة الحيوان بينما تنأى الثانية عن الحيوان نأياً وتنصهر في الثقافة انصهاراً<sup>(47)</sup>.

(44) البلخي، مصالح الأبدان، ص 108.

(45) م. ن. ص 109.

(46) م. ن. ص ص 111 - 113.

(47) م. ن. ص 90.

وإذا كان هذا الطبيب يقرّ بحاجة الإنسان إلى الطبخ فإنه يميّز بين حاجتين، ملحّة وغير ملحّة، إذ أحوج الناس في رأيه، إلى تفقّد أمر الصنعة، الخاصّة، في حين ترضى العامّة، بالقليل بما يلحق الغذاء،<sup>(48)</sup> منها. ويعلّل ذلك بأنّ الملوك وأهل النعمة تعودوا على الألوان الطيبة حتى اكتسبت حواسّهم رقة، وطبائعهم لطفا، فهم سرعان ما يشعرون بتغيّر الطعام وفساد صنعته، بيد أنّ العامّة جافية الطبع، غليظة الخواصّ، غير متدرّبة على تذوّق المذاقة، ولا هي قادرة على التمييز بين الجيّد والرديء من الأطعمة، تقبل على الرديء، بما لم تلحقه صنعة كثيرة، حتى أنّها تناسب، في هذا الباب أصناف الحيوان،<sup>(49)</sup>.

يظهر أنّ البلخي يميّز بين نوعين من الطبخ، ما يصنع صنعة وما لا يلحقه إلّا القليل منها، أي بين ما يكون فناً وما لا يكون، إذ من معاني الفنّ أنّه العمل الذي يتميّز بالمهارة،<sup>(50)</sup>.

انتبه البلخي إلى أنّ الذوق ظاهرة اجتماعية إذ الوسط الاجتماعي هو الذي يحدّده وهذا ما نجده اليوم في تفكير بورديو (Bourdieu) الذي ألحّ على الجدليّة القائمة بين أسلوب العيش والذوق، ورأى أنّ الأسلوب هو المنتج الذوق، وهذا الذوق يصبح بدوره معبّراً عن أسلوب الحياة وتميّزا للطبقة دالّاً عليها. وإذا استعملنا لغة بورديو<sup>(51)</sup> في قراءة مصنّف البلخي ظفرنا بأنّ الرجل يميّز بين من لا ذوق له، وهو ذلك الذي لا يكون قادراً على ردّ فعل جماليّ نتيجة عدم تعوده على صناعة الطعام باعتبارها فناً

(48) م. ن. ص 91.

(49) البلخي، ص 91.

(50) م. ن. ص 91.

(51) P. Bourdieu, *La distinction*, p. 6, 12, 14, 44, 47, 81.

من فنون الفعل (Un art de faire)، ومن له مستوى الطبيعة، وهذه هي الدرجة الصفر من الذوق، تغيب فيها الحدود الفاصلة بين الذوق والعياف (Goût / dégoût). وهذا ما عبّر عنه بورديو بالذوق العامي (Goût vulgaire)، وهو ليس ذوقا. أمّا من له ذوق في نظر البلخي فهو المميّز بين الجيّد والرديء، القادر على الاختيار وتفضيل أشياء على أخرى. ولا يكون ذلك ممكنا دون التدرّب على حسن المذاقة. وقد توفّرت للخاصّة هذه الرياضة. ففي هذا المستوى تحضر ثنائيّة الذوق والعياف في ذهن متقبّل الطعام. إذ تستبشع الخاصّة ما ليس متقنا مصنوعا. فالذي يكون عنصرا فاعلا في تمييز اللذيذ من الكريه والجيّد من الرديء هو حضور التقرّز والاشمئزاز في ذهن الشخص المطلق لحكم ذوقيّ، وهذه الدرجة من الذوق هي التي وصفها بورديو بالذوق الخالص (Goût pur) الذي يكون مميّزا للطبقة المهيمنة.

نفى البلخي أن يكون للعامة ذوق فأقصاها من تدبيره. وقد تمّ ذلك بطريقتين تتمثّل الأولى في ترسيخ جفاء طبعها وغلظة حواسّها وغياب ذوقها. والثانية في نفع ما تقتاته. فما لا تلحقه الصنعة الكثيرة كالحبّز الفطير واللحوم التي لا تمسّها النّار لما هو ما يفيد أبدانها الكادحة وطباعها. أمّا الثانية فتبدو في غياب تلقينها أي طريقة من طرق صنعة الأكل، يكون بها النّأي عن المستوى القريب من الحيوان. ولا جدال في أنّ تأكيد نفع ما ألقته العامّة هو الذي يضمن للبلخي عدم تجاوز هذه الفئة الخطّ الذي يفصل بين الذوقين. إذ يسمح تلقين العامّة مبادئ الصنعة بتجاوز خطّ التمايز، وتدريبها على الفنّ يكسبها قدرة الحكم على الأشياء والتمييز بينها والاختيار والتفضيل. ويؤدّي ذلك إلى مستوى يتجاوز اللادوق إلى الذوق وتداخل الفنتين فعندما تكتسب العامّة ذوق الخاصّة يتحوّل



«الذوق الخالص، إلى ذوق شعبي، ويلغى رمزيًا التمايز الاجتماعي». ينخرط مصنف البلخي وما ألف في التدبير وحفظ الصحة في إطار تعليم طبّاحي ذوي الراحة أصول الفنّ. في حين تساهم كتب الأغذية في تقديم تدبيرين متميزين ينأى أحدهما عن الحاجة والضرورة والطبيعة ويلتصق الآخر بذلك.

إنّ النزعة الإنسانية التي تبدو في تصنيف الغذاء حسب الأمزجة والفصول والأعمار هي هدف الطبيب الذي يرنو إلى ترسيخ قوانين كلفة عامة، وتنظيم بعض الخصائص الجزئية التي مرجعها هذه الكليات. وهذا البعد الإنساني يدمج الفئات في سلوك غذائي واحد، إلا أنّ العامة إذا كانت تستفيد ببعض الأغذية الدوائية تصدّ بها المرض وتدفعه فهي في ظلّنا غير متأثرة بخصائص الأغذية ونفعها وضررها، ولا هي قادرة على التفكير فيما تأكل، ولا هي تصنّف أكلها حسب وقت أو ترتيب أو كدّ أو راحة أو حمّام وجماع ونوم ورياضة<sup>(52)</sup>.

وجّه الطبّ كتب، حفظ الصحة والتدبير إلى الخاصّة التي توقّرت لها أصناف الأغذية والأشربة واتّخذت في قصورها الحكماء يشرفون على صحتّها ومرضها ودعتهم إلى الاهتمام بغذائها وتألّف الكتب لها<sup>(53)</sup>. وقد

(52) إنّ كتب التدبير وحفظ الصحة موجهة للخاصّة ينظّم الطبيب غذاءها حسب حمّامها ورياضتها ونومها وجماعها، فالرياضة النافعة لها هي ما كانت قبل الطعام وبعد خروج الفضلات من الجسم وما لم يكن على جوع أو بعد الأكل... والحمّام النافع هو ما كان بعد الأكل حتى لا يطفو الغذاء على فم المعدة، والنوم النافع هو الذي يكون ليلاً لأنّه يكمل فعل الهاضمة. ويصلح النوم في النهار اثر الطّعام. وخاصّة الغليظ منه، وأفضل الجماع بعد الاغتداء والهضم، وأضرّه ما كان على جوع أو شبع. ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص 25 . 26، 54، 58، 62، الجوسني، كامل الصناعة، II ص 10، 13، 22.

(53) انظر مقال F. Sanagustin، «Princes et médecins dans l'Orient musulman classique» in *Annales Islamologiques*, FFAO, vol 31, 1998, pp 169 - 180

جمع ابن أبي أصيبعة في "عيون الأنباء" أخبارا كثيرة عن خدمة الأطباء للخلفاء والملوك وحفظت كتب التاريخ والأخبار ملازمة الطبيب لهم يداوي عللهم ويهتم بغذائهم المديم للصحة والواقفي من المرض.

وجدير أن نلاحظ أن كتب تدبير الحبالى موجهة إلى نساء الخاصة اللاتي كنّ يقلقن ويمرضن أكثر من نساء العوام في حملهنّ ووضعهنّ لركونهنّ إلى الراحة، في حين لم تكن الفقيرة تشعر بنفس العياء لتعودها على رياضة البدن والحركة. ولا هي قادرة على اتخاذ المرضعات المثاليات لإرضاع أطفالها. ولا توجد في هذه المؤلفات غير ملاحظات عابرة تتعلق بالإماء<sup>(54)</sup>.

ولقد ألف ابن الجزار كتابا في طبّ الفقراء أورد فيه : «إني رأيت كثيرا من أهل الفقراء والمسكنة يعجزون عن إدراك منافع ذلك الكتاب وغيره من سائر الكتب التي ألفها الحكماء الماضون في حفظ الصحة وردّ المريض إلى الصحة لفقرهم وقلة طاقتهم عن وجود الأشياء التي هي مواد العلاج»<sup>(55)</sup>.

وإذا بحثنا عن مدى انصياع الخاصة للخطاب العالم رأيناها تتمثل حيناً لنصائح الطبيب. من ذلك ما ذكر عن انصياع الرشيد لطبيبه الذي قاوم فيه الشهوة إلى السمك على الطعام<sup>(56)</sup>. ولا تستجيب حيناً آخر منقادة إلى شهواتها التي بها يعلل التراث اشتداد عللها وهلاكها. فقد كان الأطباء ينهون الخليفة المنصور [136 - 185 هـ عن كثرة الأكل لعدم استمراره

(54) البلدي. ص 202 - 206، تأثر البلدي بأبقراط وقد ذكرت أ. روسال (A. Rousselle)

أن أبقراط لم يعق إلا بالمرأة الحرة. Pornéia, p. 60.

(55) انظر مقدمة الكتاب.

(56) المسعودي. مروج الذهب، III، ص 327 - 328.

الطعام. ولكنه لم يعتبر فقتله بطنه<sup>(57)</sup>. وكانت علة المعتضد بالله 279 - 289 هـ تغيير المزاج والجفاف من كثرة الجماع. وكان الأطباء يصفون له التقليل في الغذاء وترطيب المعدة. فيتظاهر بالحمية ويسلك سلوك الشهوة فيدعو بالخبز والزيتون والسّمك حتى سقطت قوّته واشتدت عوّته<sup>(58)</sup>.

ولقد أثر الخطاب الطبيّ في مصنّفِي كتب الطّبِيخ الذين جمعوا أطعمة الخاصّة. وقد صرّح ابن سيّار في مقدّمة كتابه بإخضاع المطبخ العبّاسيّ لمقولات الطبّ وتصنيف هذا العلم الغذاء وطريقة إصلاحه الطبخ. فيقول في مقدّمة الكتاب : «سألت أطلّ الله بقاءك أن أوّلّف لك كتاباً أجمع فيه ألواناً من الأطعمة المصنوعة للملوك والخلفاء والسادة الرؤساء. وقد عملت لك أطلّ الله بقاءك كتاباً شريفاً ومجموعاً طريفاً مشتملاً على منافع الأبدان ودافعا لمضار [...] بعد أن تصفّحت أيّدك الله كتب الفلاسفة القدماء وحكايات المتكلّمين الحكماء فوجدتها بعيدة الأمد كثيرة العدد [...] أغنيك عن النظر في الكتب المؤلفة للقدماء الفلاسفة في إصلاح الأغذية من المأكولات وعن النظر في الكتب المصنّفة وعمل الأشرية الملطّفة وعن النظر في المجموعات من الجوارشات والمعجونات...»<sup>(59)</sup>.

أخضع ابن سيّار أنواع الأطعمة المعتادة في قصور ذوي الرفاه ودورهم للتصنيفيّة الغذائيّة العامّة<sup>(60)</sup>. وضمّن فصوله أطعمة شتّى للعليل.

(57) ابن الجوزي، المنتظم XI، ص 158.

(58) م. ن. XIII، ص 158.

(59) ابن سيّار، كتاب الطبخ، ص 1.

(60) انظر خصائص بعض الأغذية في م. ن. ص ص 311، 312، 315، 316. وتصنيف أنواع النبيذ حسب الأمزجة والأعمار والفصول، ص ص 304 - 305.

وأشربة وأدوية معالجة لأمراض كثيرة تواتر منها خاصة علل المعدة والأمعاء والبطن والحلق والصدر<sup>(61)</sup>.

وأخضع صاحب كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس أصنافا من الأطعمة كثيرة لمقياس الهضم وبطنه وسرعته ولبدأ كثرة الغذاء وقتله وغلظته ولطفه<sup>(62)</sup> منبها إلى ما يصلح هذا العضو أو ذاك<sup>(63)</sup>، مشيرا إلى ما يعدل المزاج من الألوان<sup>(64)</sup>، وما يكون صالحا في الفصول والأسنان<sup>(65)</sup>.

وتأثر ابن العديم بالخطاب الطبيّ، فأفرد بابا للأشربة النافعة من الغثيان والقيء الصالحة للهضم<sup>(66)</sup>، وأورد ملاحظات عابرة في الهضم وحسن الغذاء ولطفه وغلظته<sup>(67)</sup>، لكنّه كثيرا ما أشار إلى النفع دون تحديده وإلى الجودة دون ضبطها وإلى التبديل على قدر ما يريد الإنسان من المزاج، دون تفصيل<sup>(68)</sup>. وكأنّه يخاطب طبيبا عالما بالتصنيفيّة الغذائية العالمة وخصائص المفردات وطرق إصلاح الطعام.

كان الخطاب العالم في كتب الطبيخ، باستثناء كتاب ابن سيار، من قبيل الملاحظات العامّة التي تعرب عن مدى تأثر التراث الإسلاميّ بمعرفة فيزيائيّة - فلسفيّة - طبيّة وبتجارب اليونان والمسلمين وتبلور مدى

---

(61) م. ن. ص ص 281 - 293.

(62) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 22، 28، 29، 33، 38، 39، 40، 76، 94، 158، 159، 160، 163، 178، 179، 188، 193، 204، 219، 225، 227، 235، 256...

(63) م. ن. ص ص 38 - 40.

(64) م. ن. ص 33.

(65) م. ن. ص ص 193 - 219 - 225.

(66) ابن العديم. الوصلة. ص ص 506 - 209.

(67) م. ن. ص ص 506 - 507 - 509 - 577.

(68) ابن العديم. الوصلة ص ص 507 - 509 - 577 - 561 - 604.

استيعاب القصور وبيوت ذوي الرفاء للعلم الطبيعيّ وصناعة الطبّ وتعميم الثقافة العامّة وتبسيطها ونشرها. ويبدو المؤلّف في الطيّخ وسيطا معرفيا بين الطيّب والفيلسوف والطبّاخ. هذا الطبّاخ الذي يدعو مؤلّف مثل هذه الكتب إلى أن يكون فتانا قادرا على تحريك الشهوة إلى الطّعام والجماع بالأطعمة البانيّة. حريصا على حفظ الجسد ووقايته والتخفيف من آلامه وأوجاعه.

إلا أنّنا نلاحظ أنّ المساحة التّصيّة التي يحتلّها الخطاب الطّبيّ في بعض كتب الطيّخ قليلة إذا ما قيست بالنسبة إلى حجم المصنّفات. وقد جاء أكبر جزء منها في أطعمة العليل وما يخفّف من الوجع والمرض. يعني ذلك أنّ انتفاع الخاصّة بالخطاب الطّبيّ هو في حال المرض والوقاية ورغم سعي ابن سيّار إلى إخضاع كتابه لمقولات الطبّ فإنّه بدا لنا محافظا على أطعمة الخاصّة وعاداتها، محسّنا لونها وطعمها ورائحتها. جامدا حريصا على الشهوة واللذة.



## الفصل الرابع

في الأغذية : البحث عن الأفضل





قسّم الأطباء الغذاء إلى نباتيّ وحيوانيّ، والنباتيّ إلى حبوب وثمار وبقول وتوابل، والحيوانيّ إلى ماش وطائر وسباح. وفرّعوا هذه الأجناس إلى أنواع، والأنواع إلى أنواع دنيا استعرضوها استعراضاً باحثين في خصائصها. وأبرز ما يميّز هذا التقسيم البحث في أوجه التماثل والاختلاف بين الأغذية. وقد قامت المقارنة على عنصرين بانيين للنسق الغذائيّ الطبيّ هما الجيّد والرديء، وكانت الغاية من هذه المقارنة البحث عن أجود الأغذية وأفضلها لحفظ الصّحة ومقاومة المرض. وقد يكون من المفيد استخراج ما اعتبره الأطباء أجود الأغذية داخل كلّ صنف من الأصناف، إلّا أنّنا نقترح إعادة تنظيم التقسيم العام للأنواع التي جاءت مضطربة متداخلة في كتب الأغذية، رغم أنّ القارئ لهذه الكتب يشعر بأنّ التقسيم المجرّد واضح في ذهن الطبيب وضوحاً. وقد نلتزم الأعذار للرازي وابن زهر وابن خلدون حين نصّوا على أنّهم اعتمدوا في تصنيفهم لكتبهم الأغذية الأكثر استعمالاً مبنية حسب تواتر الاستهلاك. فهم لا يقصدون تنظيم الأغذية بقدر ما همّهم دفع مضارّها والإشارة إلى منفعتها، كما أنّهم لا يتوجّهون للعلماء الحكماء بقدر ما يخاطبون من ليست له غاية الدربة في صناعة الطب<sup>(1)</sup>. بينما اضطرب إسحاق بن سليمان في كتابه بين التجريد والتفريع والتقسيم الجزئيّ وتوزيع الأغذية حسب الاستعمال.

(1) الرازي، منافع الأغذية، ص 59 - 60.

ولعلّه من الهامّ التذكير بأنّ مصنّفِي كتب الأغذية والتدبير انطلقوا بما ألفه الناس في بيناتهم وتوفّر في أراضيهم. فهذا ابن زهر يعرف الأغذية التي كانت موضوعاً لتأليفه والتي، يسهل وجدانها ولا يتعذّر في أكثر المواطن إمكانها<sup>(2)</sup>. وينهي ابن خَلصون كتابه قائلاً: «وهذا القدر كاف في الأغذية المشهورة عندنا بالأندلس»<sup>(3)</sup>. كما أتمّ ابن رشد فصله في الأغذية بقوله: «فهذه هي أشهر الأغذية المستعملة عندنا»<sup>(4)</sup>. وعلّل الرازي ذكره لأغذية كثيرة بتواتر استعمالها<sup>(5)</sup>. كما أنّ إشارات كثيرة في هذه الكتب تبين أنّ أطباء الإسلام اعتمدوا ما كتبه أبقراط وجالينوس في الأغذية وخصائصها. وما يفسّر ذلك، علاوة على تأثرهم بهذين الطبيّين<sup>(6)</sup>. أنّ أغذية اليونان لا تختلف عمّا يؤكل في المشرق والمغرب الإسلاميين حيث ظهر الطبّ وتطوّر وانتشر. فقد كان الإغريق يأكلون القمح والشعير والعدس والحمص والباقلآء والبصل والثوم والجزر واللفت والخس وغير ذلك من البقول التي تزرع حول البحر الأبيض المتوسط. ويقتاتون ما يربّون من الماعز والضأن والبقر والطيور. وما يصطادون من الماشي والطيّانر وأسماك البحر والأنهار، ويقبلون على البيض والجبن والزيتون والتين والعنب والسفرجل والإجاص والتفاح والعسل. وما يصنعون من أنبذة وخمور<sup>(7)</sup>. وقد كوّنت هذه الأغذية النواة

(2) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 81.

(3) ابن خَلصون. كتاب الأغذية. ص 102.

(4) ابن رشد. الكليات. ص 255.

(5) الرازي. منافع الأغذية. ص 10.

(6) انظر مثلاً ما جاء Hippocrate, du régime, II, catalogue des aliments; De l'aliment

(7) انظر: F. Chamaux, La civilisation Greque, pp 261 - 262; M. D. Gremek, Les maladies à l'aube de la civilisation occidentale, pp 167-168.

الأولى لكتب الطب الإسلامية، ولكن ذلك لا يعني أن الأطباء المسلمين اكتفوا بأغذية اليونان هذه التي ذكرها أبقراط وجالينوس واقتصروا على الخصائص التي دونها هذان الطبيبان. فإتينا نجد أطباء الإسلام أحياناً ناقلين مؤيدين وأخرى ناقلين مصوبين، مثل الرازي إذ يقول : « رأيت أن أولف كتاباً في دفع مضار الأغذية تماماً مستقصى أبلغ وأشرح بما عمله الفاضل جالينوس، فإنه سها وغلط في كثير من كتابه في هذا المعنى ولم يستقص في كثير منه ولا سيما يحيى بن ماسويه فإنه ضرّ بكتابه الذي عمله في هذا الغرض أكثر مما نفع<sup>(8)</sup> ».

## 1 - الغذاء النباتي

### 1 - 1 - 1 - الأخباز

وردت الأخباز قبل اللحوم في تصنيف أنواع الأغذية وجاءت البقول والخضر والثمار بعد اللحوم في الترتيب. وما يفسر تصنيف الحبوب في الفصول الأولى منزلتها في الواقع فالأخباز أكثر الأطعمة استعمالاً في المشرق والمغرب الإسلاميين، كما أنها كانت أكثر ما يؤكل في بلاد الإغريق<sup>(9)</sup>.

وقد صنّف الأطباء الأخباز إلى جيّدة وريّنة، فأحسنها خبز القمح والشعير، وهما الأكثر استهلاكاً في الشرق الأدنى وحوض المتوسط زمن الرخاء، وأردوها أخباز السلت والدخن والعدس والجلبان والذرة والفول

(8) الرازي، منافع الأغذية، ص 9.

(9) انظر : M. C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*.

واللوبيا والكرسنة<sup>(10)</sup> وهي تلك التي يأكلها الناس زمن الجذب والقحط والازمة الاقتصادية<sup>(11)</sup>.

وفضّل الأطباء خبز الخنطة المختمر الذي يكثر الماء في عجنه ويطبخ في التّنور أو الفرن واعتبروه صالحا لجميع الأزمان والامنان ورتّبوا بعده في الجودة خبز الشعير<sup>(12)</sup>. ويعكس هذا التفضيل ما كان الناس يميلون إليه في المجتمعات التي ظهر فيها الطبّ وتطوّر وذاع. ويرمز أفضل الأخباز إلى تمام الغذاء وكماله. هذا الذي تلاءمت فيه العناصر الأربعة واعتدلت. فالقمح يدفن في باطن الأرض تسقيه السماء فتظهر سنابله تحركها الرياح وتلفحها حرارة الشمس تنضجها. فيحصد ويطحن. فيتداخل هذا الأرضي بالماء من جديد ويختمر بالهواء ينفخه. ويطبخ في النار تنضجه. يعبر عن احتذاء يد الإنسان بالطبيعة تحاكيها في مزج العناصر الأولية التي كان بها الكون. وإذا كان خبز الخنطة أحسن الأخباز فلأنّ الخنطة هذه ترمز إلى ما هو طاهر خالص نقيّ من كلّ نخالة تشوبها. كما أنّ الخمير يرمز إلى التجدّد والبعث والعبور من حال الموت إلى حال الحياة<sup>(13)</sup>. والنار التي تحكم طبخ هذا الخبز بدورها ترمز إلى تجدّد الحياة والانبعاث والحرارة<sup>(14)</sup>. والخبز حاضر في كلّ أنواع التدبير. يرافق

(10) الكرسنة : (Ers ervillier) نبات منه كبير وصغير. يزرع الكبير أمّا الصغير فبري أغصانه طويلة حمراء وزهره بين الصفرة والبياض فيه حبّ صغير. أبو الخير الاشبيلي. عمدة الطبيب. I. ص 320.

(11) ابن زهر. كتاب أغذية. ص 82 - 85، الرازي. منافع. ص 13 - 41.

(12) ابن زهر. كتاب أغذية. ص 82 - 83، الرازي. منافع ص 26 - 27.

(13) انظر رمز الاختصار في J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des Symboles*, p. 434.

(14) انظر رمز النار في م. ن. ص 435.

الإنسان في صحته ومرضه، وحركته وسكونه، منذ ولادته إلى ذبوله. فيعتبر عن هويته<sup>(15)</sup> أو لم يعتبر اليونان القمح والشعير نخاعا به الحياة تكون<sup>(16)</sup> ؟

وهذا التمثيل للخبز الصق بالمجتمع الزراعي الذي قدس الحبوب وجعل السنبلة تاجا يكلل رأس الآلهة أو مشعلا في يدها<sup>(17)</sup>. فالحبوب تمثل عيش الإنسان في المجتمع الزراعي وتنضوي على أمرار الحياة وانبعاثها وتعاقب الفصول. وما يعتبر عن نشاطه ويكون محل رجائه وآماله، وما يرمز إلى خيراته، هو أنفس ما يقدمه هدايا في شعائره وأثمن ما يأكله في طقوسه الدينية. فعلاوة على حضور الحبوب والأخباز في المآدب الطقسية اليونانية<sup>(18)</sup> فإن هذا الذي تجده غذاء مقدما على غيره في الطب اليوناني هو الذي نراه في الرتب الأولى من طقوس الذبائح الغذائية. إذ قبل أن تقدم الجداء لأبولون تهدى له حبات الشعير التي لا تلمس إلا بعد طقس تطهير وأدعية، كما أن الثور الذي يهدي لزيوس لا يذبح إلا بعد أن يلمس حبات الشعير التي توضع أمامه<sup>(19)</sup>.

وقد ساهمت الرمزية الإسلامية في ترسيخ تفضيل خبز الخنطة على سائر الأخباز وفي الاحتفاء بهذا الطعام. فالحب هبة من الله الذي أنزل الماء لينبته، فانبعث من الأرض الصلبة التي تشققت شقا، وظهرت السنبال

M. Detienne, et J. P. Vernant, *La cuisine du sacrifice*, pp. 60-61. (15)

M. Fauchaux, *Fêtes de table*, p. 35. (16)

J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, III, *Esprits des blés et des bois*. (17)

M. Detienne et J. P. Vernant, *La cuisine du sacrifice*, pp. 63-64; P. Smitt - Pantel, (18) *La cité au banquet*, pp 4-8; J. Rudharat, *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte dans la Grèce classique*, p 92, 232.

F. Chamoux, *La civilisation Grecque*, pp. 202-203-210. (19)

السبع تحمل كلّ واحدة منها مائة حبة<sup>(20)</sup>. والسنبلة التي هبط بها آدم من الجنة هي سيّدة طعام أهل الدّنيا<sup>(21)</sup>. خلّصته من الجوع عندما أتاه جبريل بصرة من الخنطة قائلا له : يا آدم خذها فإنّها سبب سدّ جوعتك وبها أخرجت من الجنة وبها تحيا في الدّنيا...<sup>(22)</sup>. يرمز الخبز في التخيّل الإسلاميّ إذن إلى النعمة الإلهيّة والخيرات حتّى أنّ دقيق الخنطة اقترن في الأحلام بزينة الحياة<sup>(23)</sup>.

## 1 - 2 - الفواكه والبقول

تنقسم البقول والفواكه في المدوّنة الطيّبة إلى بريّة وبستانيّة، واعتبر الأطباء البريّة أيس وأجفّ وأردأ، والبستانيّة أفضل وأجود لتوليدها الدم الغريزيّ<sup>(24)</sup>. ويدخل التمييز بين النباتين البريّ والبستانيّ في إطار التمييز بين نمطين من الحياة. حياة التوحّش وحياة التحضّر والزراعة، ويتّفق هذا التصنيف مع تمييز الحيوان إلى بريّ وأهليّ.

واعتبر الأطباء العنب والتين أحسن الفواكه لتوليدهما الحرارة والرطوبة في البدن ولقربهما من مزاج الدم<sup>(25)</sup>. وقد كانت زراعة التين

(20) انظر الآيات التالية :

البقرة 2 / 261، الأنعام 6 / 99، يس 36 / 33، ث 50 / 9، النبر 78 / 15، عبس 80 / 27.

(21) الثعلبي، عرائس المجالس، ص 41.

(22) م. ن. ص 39.

(23) جاء في تفسير الأحلام لابن سيرين أنّ دقيق الخنطة مال مجموع وعيال، وأنّ العجين مال شريف في التجارة يحصل منه ربح كثير عاجل إذا اختمر، ص 186.

(24) ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 108 - 127، اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، I، ص 143 - 288، II، ص 2 - 163.

(25) اعتبر جالينوس التين والعنب أحسن الفواكه، وهذا ما نجده في التراث الطيّب الإسلاميّ. انظر ذلك في ابن رشد، الرسائل ص 426.

منتشرة في اليونان<sup>(26)</sup>. وكانت هذه الشجرة في تلك الربوع مقدّسة يشرف على حقولها أبولون<sup>(27)</sup>. هذا الإله الشمسيّ الذي يختفي في الخريف ويظهر في الربيع، مجدّداً الفصول والحياة، رامزاً إلى القوّة والنصر وضبط النفس والعقل والكهانة والفن<sup>(28)</sup>. وتنهل شجرته من رموزه. إذ تولّد ثمارها في البدن الحرارة والقوّة وتبعث العقل على كبج لجام الشهوة وتنمي الفكر<sup>(29)</sup>. كما أنّ شجرة التين مقدّسة في مصر القديمة<sup>(30)</sup>. وفي الإسلام أقسم الله بها في قرآنه<sup>(31)</sup>. ورحمت آدم عندما غطّت عورته فكافأها الله بأن سوّأ ظاهرها وباطنها في الخلاوة والمنفعة<sup>(32)</sup>.

أمّا الكرمة فهي تلك الشجرة العجيبة، تعبّر عن تجلّي الإلهيّ في الطبيعة<sup>(33)</sup> وعنبها ثمر الدنيا والجنّة، فهو قوت وفاكهة وشراب وأدم

(26) P. Lavedan, *Dictionnaire illustré de la mythologie et des antiquités grecques et romaines*, pp. 420-421.

(27) م. ن.، ص 29.

(28) M. Grant et J. Hazel, *Dictionnaire de la mythologie*, pp. 35-38. P. Grimal, *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine*, pp. 41-43; N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, pp. 78-80.

(29) نصح أفلاطون الفلاسفة بأكل التين. فاقتزن رمزه بالحكمة والذكاء والتفكير والتأمّل. M. Toussaint, Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 806.

(30) E. Brésiani, «Nourritures et Boissons de l'Egypte ancienne» in *Histoire de l'alimentation*, p.67.

(31) سورة التين 95 / 1.

(32) انظر الثعلبي عرائس المجالس. ص 33.

(33) W. F. Otto, *Dionysos*, p 157; (33)

وانظر : *La manifestation de Dionysos dans la nature végétale*, chap 13.

ودواء وطبعه طبع الحياة<sup>(34)</sup>. اذهب عنه الحزن فأحبّه الرسول وفضّله على الثمر<sup>(35)</sup>.

ولقد اختلفت منزلة التمر في الطبّ العالم عن منزلته في غيره من التراث فقد ذكر الأطباء توليده للدم الغليظ المتين الرديّ رغم تخصّصه البدن<sup>(36)</sup>. ولكنّ الطبّ الشعبيّ غلب نفع التمر على ضرره مستندا إلى رمزيّته الإسلامية فقد استدلّ البغدادي على نفع الرطب بأنّه كان طعام مريم المقترون بالخير والبركة وثمرًا غرسه الرسول في المدينة تغذي ثمراته السبع المسلم وتقيه من السمّ القاتل<sup>(37)</sup>. فلم تستطع الثقافة العالمية إزاحة رمز غذاء كانت العرب وكان سكّان العراق وأهل فينيقيا يقدّسون شجرته التي ترمز إلى الخلود<sup>(38)</sup>.

أمّا الكمثرى والتفاح والرمان والخواخوش والمشمش والأترج والتوت والسرّجل والفسق واللوّز والجوز ففاكهة تنزل منزلة أدنى من منزلة التين والعنب. ولقد اختلف الأطباء في منافع هذه الفاكهة ومضارّها وجودتها ونفعها وأفضليّتها. فهذا ابن زهر مثلاً يقول في التفاح : « وأما أكله فمضرّ حتى إنّي أكاد أقول إنّّه لاشيء بما يؤكل من الفواكه أضرّ منه... »<sup>(39)</sup> ورغم ذلك فقد وجد له فضلاً إذا هضم<sup>(40)</sup>. ولم يذكر له

(34) ابن مفلح الحنبلي. الدلالات الشرعيّة. III. ص 40.

(35) الطبرسي. مستدرک الوسائل. XVI. ص 392 - 394.

(36) الرازي منافع الأغذية. ص 235 - 236.

(37) ابن قيّم الجوزية. الطبّ النبوي. ص 219، البغدادي. الطبّ النبوي. ص 76 - 78.

(38) شوقي عبد الحكيم. موسوعة الفولكلور والأساطير. ص 665 - 666.

(39) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 110.

(40) م. ن. ص. ن.



الرازي في نصّه القصير منافع كثيرة<sup>(41)</sup>. ولكنّ اسحاق بن سليمان، السائر على طريقة جالينوس في تصنيف بعض الثمار حسب طبيعتها وجوهرها بين أنّ من التفّاح العفص والقابض والتغص والحامض والخلو. وأنّ الخلو المعتدل في الكيفيات الأربع نافع<sup>(42)</sup>. وهذا النوع غذاء ينفع الروح حسب ابن سينا<sup>(43)</sup>.

إنّ التفّاح الخلو والكمثرى الخلو والمفرجل الخلو والرمّان الخلو والتوت الكامل النضج واللوز الخلو والفستق فواكه محمودة لأنها إمّا حارّة رطبة أو معتدلة فاضلة الجوهر. تقابلها الفواكه الباردة الرطبة مثل الخوخ والمشمش والأترج، والحارّة اليابسة مثل الجوز. والباردة اليابسة مثل السفرجل الحامض والكمثرى الحامض والعفص والنارنج...<sup>(44)</sup> وكل هذه الثمار رغم مضارّها، نافعة فالشجرة وما تحمله من ثمر ترمز إلى العالم. رأى العقل القديم فيها قوّة فتمثّل بعض ما فيها نافعا فقدّسها<sup>(45)</sup>.

ومن بين الأشجار التي عدّها الطبّ نافعة كلّ النّوع شجرة اللوز الذي يرمز نوره إلى الربيع<sup>(46)</sup>. وثمره إلى الإخصاب والطهارة وجهد الإنسان في إخضاع الطبيعة والبحث عن النافع فيها والاطّلاع على خبايا أسرارها، ظافرا بالكنز رمز النور عندما يكسر اللوزة ويأكل لبّها<sup>(47)</sup>.

(41) الرازي، منافع الأغذية، ص 222 - 223.

(42) اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، II، ص 186 - 189.

(43) ابن البيطار، الجامع، I ص 190.

(44) انظر خصائص هذه الأغذية في الجزء الثاني من مخطوط اسحاق سليمان.

(45) انظر ، M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, pp. 231 - 232.

(46) انظر رمز شجرة اللوز في، Ch. Hirsch - M. M. Davy, *L'arbre*, p. 120.

(47) م. ن. ص 121.

وقد عدّد الطبّ منافع الأترج<sup>(48)</sup>. وترمز شجرته في اليونان إلى الذهب والنور والحياة الدائمة<sup>(49)</sup>. وهي كثيرة بأرض العرب<sup>(50)</sup>. شبّه بها الرسول المؤمن الذي يقرأ القرآن، إذ كلّ ما فيها طيّب<sup>(51)</sup>. ولعلّ رموزها الدينية قديمة فقد كانت هذه الشجرة في بلاد النبط مقدّسة<sup>(52)</sup>.

ومن أبلغ الأشجار نفعا الزيتون التي نوّه الطبّ بزيوتها واعتبر كلّ أنواعها نافعة<sup>(53)</sup>. فالزيت رحيق شجرة أثينا (Athéna) حارسة اليونان. وقد جاء في بعض أساطير اليونان أنّها ما إن ألقت برمحها تخصم بوسيدون (Poséidon) آلهة البحر حتى برزت شجرة الزيتون الياضنة بالخيرات تحمل انتصار الآلهة التي تربعت على عرش أثينا (Athènes)<sup>(54)</sup> ونشرت زراعة هذه الشجرة<sup>(55)</sup>. ولما كان الزيتون مورد رزق هام في بلدان المتوسطّ نسبت كلّ بلاد منها اكتشاف زراعته إليها ونسجت الأساطير حوله<sup>(56)</sup>. والزيتونة في متخيل شعوب المتوسطّ التي تقدّسها رمز الإخصاب والقوّة والسلام والنصر والطهارة<sup>(57)</sup>. علاوة على أنّها في

(48) ابن البيطار. الجامع. I. ص ص 13 - 15.

(49) انظر وصف ديسغوريدس لها في م. ن. I ص 13.

(50) ابن البيطار. I. ص 13.

(51) ابن قيم الجوزية. الطبّ النبوي. ص 213. الميوطي. المقامات. ص 90.

(52) ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. I. ص ص 11 - 13.

(53) «جميع أصناف الزيت حارة [...] تمنع البرد من أن يسرع إلى البدان وتنشطها للحركة وتلين الطبيعة...» ابن البيطار. الجامع. I. ص ص 485 - 486. ابن زهر. كتاب الاغذية. ص 126.

(54) انظر أسطورة أثينا (Athéna) في: G. Méautis, *Mythologie Grecque*, pp. 80-82.

(55) *Encyclopédie des symboles*, art "Olivier", p. 475-477.

(56) انظر: M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 269.

(57) م. ن. ص. ن.

اليونان قرينة الحكمة حافظة العلوم والفنون<sup>(58)</sup>. والزيتونة في العراق القديم شجرة مقدّسة باقية دائمة في الأرض يزكو ثمرها وينمو ويكثر ويتضاعف<sup>(59)</sup>. لا يمسه إلا الطاهر إذ النجاسة تعقمها وتقتل زيتونها<sup>(60)</sup>. وهي في القرآن تلك الشجرة المباركة التي تصل بين الأرض والسماء رامزة إلى النور والخير والبركة والمعرفة<sup>(61)</sup>. فلا جدال في أنّ هذه المنزلة التي كانت تحظى بها هذه الشجرة ساهمت في تشكل تصوّر اعتدالها ونفعها للبدن.

أمّا البقول فهي مثل الثمار ضارّة ونافعة تصلح كلّها غذاء للإنسان. حتّى أَرادها إذا ما أصلح نفع. ولعلّ البقول مرتبطة بنفع الزراعة التي مجّدها الأساطير الشرقيّة. وقد تربّع على عرش هذه الأغذية الخمر الذي اعتبر أجودها غذاء لأنّه يولّد دما رقيقا جيّدا<sup>(62)</sup>. وعدّ الطبّ القطف والاسفاناج والرجلة ولسان الثور والخبازي والخيار والفقوس والقرع... هذه الأغذية الباردة الرطبة نافعة، إنّها تستمدّ نفعها من خصائصها الأرضيّة والمائيّة التي تجعلها ذات قوّة ملطفة مولّدة للكيموس الجيّد. كما أثبت النفع في البقول الحارّة الرطبة مثل الجزر والبصل والخمص والهليون. والحارّة اليابسة مثل الخرشف والثوم والسلق. والباردة اليابسة مثل الهندبسا. وقد ذمّ بعض الأطباء الفطر والكمأة والكرنب والبادنجان.

(58) م. ن. ص. ن.

(59) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، I، ص 12.

(60) م. ن. I، ص 33.

(61) النور، 24 - 35.

(62) ابن البيطار، I، ص 327، ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 116.

ويوجد الكرب في الطرف المقابل للخس، إذ اعتبره ابن زهر «شرّ البقول»، فالبادجنان في رأيه مدموم ولكنّه ليس بأذمّ من الكرب<sup>(63)</sup>.

يتقابل الخسّ والكرب في المزاج، فالأول بارد رطب، والثاني حارّ يابس. ويتشابهان في اللون والشكل الدائريّ، ويختلفان في القوام والطعم والرائحة. وقد رأينا في القسم المتعلق بالأسنان أنّ الشيوخ متى أكلوا البارد أضرمهم لأنّ مزاجهم بارد وأنّ أعدل الأغذية الحارّ الرطب، ولكننا وجدنا الخسّ في أغلب التدابير صالحاً للمشايخ وأصحاب المزاج البارد الذين متى أدمنوا عليه أسخن أبدانهم وقوى نفوسهم<sup>(64)</sup>.

لا نخفي أنّنا تساءلنا عن بعض رموز الخسّ رغبة في فهم النفع. فقد جاء في الفلاحة النبطيّة أنّ أمر الخسّ عجيب وأنّ له لبناً كثيراً في الربيع<sup>(65)</sup>. وقد بيّنت م. توماسان سامات (M. Toussaint - Samat) أنّ الاهتمام كلّ الاهتمام بهذه النبتة راجع إلى الشبه بين نسغها واللبن<sup>(66)</sup>. فعلاوة على خضرة الخسّ الرامزة إلى الربيع والخصب فهو يرمز إلى الغذاء الأول، إلى شراب الحياة الذي يحمل علامة الكثرة والولادة والخلود<sup>(67)</sup>. ولعلّ ما نسج حول الخسّ من خرافات يفسّر استعمال الخسّ في أكثر التدابير ويوضّح وظيفته العلاجيّة وتهدئته للآلام وتخفيفه للأوجاع. فقد هدأ من روع أفروديت - فينوس (Aphrodite - Vénus) التي استلقت على هذه النبتة ناشدة نسيان أدونيس<sup>(68)</sup>. كما حوّلت الآلهة

(63) ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 116 - 117.

(64) انظر مثلاً نفع الخسّ للمبرودين والمشايخ في ابن وحشية، الفلاحة النبطية، I، ص 617.

(65) م. ن. I، ص 615.

(66) M. Toussaint - Samat, *Histoire et morale de la nourriture*, p. 836.

(67) J. Chevalier et A. Gheerbant, *Dictionnaire des symboles*, p. 556.

(68) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 836.

فاوون (Phaon) الشيخ حبيب الشاعرة سافو (Sapho) إلى الخسّ مهدنة من روعه مانحة إياه الخصب والشباب<sup>(69)</sup>. ولعلّ موت أدونيس في الخسّ كانت الغاية منه تسكين شبقيته الجارفة وضبط شهوته<sup>(70)</sup>. وكما كان الخسّ في مصر القديمة التي اطلع اليونان على طبها. رمزا إلى الخصب والخلود. إذ عثر على حبّات من زرعه في القبور واكتشفت رسوم أوراقه الخضراء الضاربة في الزرقة<sup>(71)</sup>. ويرمز الخسّ في مصر القديمة إلى الفلاحة وقد قدّمه سكّان هذه البلاد وقدموه للإلهة مين (Min)<sup>(72)</sup>.

تكشف لنا هذه الرموز نفع الخسّ للأصحاء وتجديد قوى المرضى والتخفيف من حدة العاطفة والشهوة ودفع الأجساد والأنفس إلى الاعتدال والخير. أو لم يسق أحد الفلاسفة الخسّ بالخمر والعسل واصفا إياه بكعكة الأرض الخضراء<sup>(73)</sup> ؟

أمّا الكرنب فرغم منافعه القليلة فهو مؤلّد للمرأة السوداء والدم العكر. أشار جالينوس إلى رداءته ونقن رانحته<sup>(74)</sup>. ولعلّ رداءته تعود إلى عداوته للكرمة إذ تروي بعض الخرافات أنّ الكرنب عدوّ ديونيزوس إذا ما رعته النحلة وانتقلت إلى العنب أو أنتجت عسلا جعلت رانحة الكرنب الكريهة فيهما<sup>(75)</sup>. والبادنجان، حارّ يابس يحيل سواد ظاهره على المرأة

E. Hamilton, *La mythologie*, p. 410. (69)

M. Detienne, *Les jardins d'Adonis*, o XVI. (70)

(71) انظر الأب جورج شحاته، قناتني، تاريخ الصيدلية والعقاقير في العهد القديم والعصر الوسيط، ص 42.

(72) انظر E. Bresciani, «Nourritures et boissons de l'Egypte ancienne» in *Histoire de l'alimentation*, p.66.

(73) انظر M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 836.

(74) ابن البيطار، II، ص 317

(75) انظر M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 827.

السوداء المولدة للدم العكر<sup>(76)</sup>. وقد اقترنت زراعته هو أيضا بمعتقدات فارسية، إذ زعم الفرس أنه يغيب ثلاثة آلاف سنة ويظهر ثلاثة آلاف أخرى. وأضافوا مدة الغياب إلى زحل والنحس، ومدة الظهور إلى القمر والخير<sup>(77)</sup>. ورغم ألفة الشعوب الإسلامية له والميل إليه في طبيعهم فإن رمزه السلبي بقي فاعلا في العقل الطبّي الذي يشير إلى ضرر سواده محاولا إصلاحه، لأنّ العادة قد تغلب بعض المعتقدات المستترة<sup>(78)</sup>.

ومن البقول التي حظيت بمنزلة رفيعة الهندبا ولا نعتقد أنّ جودته تعود إلى برده ويبسه، فهاتان صفتا البلى والموت اللتان تقابلان تماما الرطوبة والحرارة صفتي الحياة. ونظنّ أنّ نفعه مرتبط بخصائصه السحرية التي تسرّبت من طبّة المعابد في اليونان، إذ يصفه «اسقولوبينا رسول الشمس»<sup>(79)</sup>، «لأدواء كثيرة»<sup>(80)</sup>. وقد نوّه المصريون القدامى والرومان واليونان بالهندبا لقلبه الأصفر وورقه الأخضر وشبهه بالخرس<sup>(81)</sup>. كما جاء أنّ الهندبا نبتة آدم قدّمها على جميع النباتات الصغار وفضلها تفضيلا عظيما<sup>(82)</sup>. وقد أشار السيوطي إلى أنّ من الأطباء من يسمّيه البقلة المباركة لأنّ قطرات الجنة تبلّل ورقه<sup>(83)</sup>. وتبدو بركة هذه النبتة متصلة بالعالم السماوي والأبدّي، عندما يأكلها الإنسان فإنّه ينهل من هذه البركة التي تسحر جسمه فتزيل ضعفه وتنير نفسه.

(76) انظر ابن سينا، القانون، I، ص 432.

(77) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، II، ص 876.

(78) انظر مثلا رأي ابن رشد فيه ذكر صناعته النافعة، الكلبيات، ص 255.

(79) هو اسقليبوس (Asclépios) آلهة الطبّة.

(80) انظر ذلك في ابن وحشية، الفلاحة النبطية، II، ص 1483.

(81) انظر M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 837.

(82) انظر ابن وحشية، الفلاحة النبطية، II، ص 1483.

(83) السيوطي، المقامات، ص 115 - 116.

تميّزت كتب الطبّ على اختلاف أنواعها بتنزيل التوابل والأبازير منزلة كبرى. وتستمدّ هذه قيمتها أولاً من وظيفتها الصحيّة الوقائيّة والعلاجيّة، فقد نوّه الطبّ بتلطيف التوابل والأبازير للغذاء، ونفعها للهضم، وإعانتها على استحالة الغذاء وخروجه، وتفتيقها للشهوة إلى الأكل، وزيادتها الحرارة في البدن<sup>(84)</sup>. وهذه الخصائص من شأنها أن تحافظ على الصحة وتديمها. واستعمل الطبّ التوابل والأبازير في كلّ نوع من أنواع التدبير ولعلاج مختلف الأمراض وصنع المشروبات والمعالج والمعالجين والربوب والسفوف المستعملة دواء. كما ألحّ على تغييرها للغذاء وإكسابها الراحة الشديّة والمذاق اللذيذ للطعام والشراب. وذلك بما ينفع الأبدان ويدخل السرور والراحة على النفس عند التذاذ الحواس. ونوّه الطبّ بوظيفة التوابل الجنسيّة فهي بفضل حرارتها وجفافها تزيد في الشهوة إلى الجماع، وأشار إلى وظيفتها التوليدية فعلاوة على زيادتها في الباء والمنى ترافق المرأة في حملها تطبخ لها في الشراب وتيسّر وضعها وتحسّن هضمها ولبنها فتفيد وليدها.

لا شكّ أنّ التوابل والأبازير تستمدّ قيمتها من خصائصها الطبيعيّة ولكننا لا نستبعد أن تكون منزلتها رمزيّة. فقد بيّن ج فيقاريلو (G. Vigarello) أنّها نفيسة، تحصل عليها المجتمعات الشرقيّة والمتوسطيّة بفضل التجارة مع الشرق الأقصى وجنوب جزيرة العرب<sup>(85)</sup>.

وتستمدّ التوابل قيمتها خاصّة من وظيفتها الدينيّة فقد كانت مقدّسة إذ أشار م. ديتيان (M. Detienne) إلى أنّ العرب كانوا يتجنّبون عند

(84) الرازي، منافع الأغذية، ص 206 - 210.

(85) G. Vigarello, *Le sain et le malsain*, p. 30.

جمعها أيّ اتّصال بالأموات والنساء. وأنهم بعد طقس جنيها واقتطافها يضعونها في معبد الشمس فيحرق ثلثها للآلهة<sup>(86)</sup>. وذكر ج. فرنان (J. Vernant) في مقدّمة حدائق أدونيس (Les jardins d'Adonis) أنّ التوابل والعطور تنزّل في دائرة الشعري فيكون قطافها حين تتعانق الأرض والسماء<sup>(87)</sup>.

كما كانت التوابل والأبازير حاضرة في الطقوس الإغريقية. تحرق للآلهة فتغذيها وتنتشر رائحتها فتصل بين السماء والأرض والإنسان والآلهة فينهل الحاضرون من غذاء مقدّس. وانتشر استعمالها في الطقوس الديونسية في الشرق القديم وفي الطقوس القربانية السامية وفي الطقوس المصرية<sup>(88)</sup>. أمّا المتخيّل الإسلاميّ فقرن بين التوابل والعطور الشذية وشجر الجنة فجعل ما يتصاعد ريحه إلى السماء ينزل منها ليغذي البشر بالخلود.

ولقد أدّت صفة التوابل المقدّمة إلى استعمالها في السحر<sup>(89)</sup>. وقد علّل ج. فيقاريّلو هذا الاستعمال بوظيفتها التطهيرية، فتطهيرها الجسد من الشرّ والفساد هو الذي أدّى إلى الاعتقاد في تجديدها للشباب وإطالتها الأعمار وانضوائها على أسرار الحياة<sup>(90)</sup>.

(86) م. ن. ص ٧١.

(87) M. Detienne, *Les jardins d'Adonis*, p. 71.

ولعلّ طقوس جمع التوابل واستعمال العطور مرتبط بعبادة الشعري وقد فتق بها قوم من العرب قبل الإسلام. انظر ابن قتيبة، كتاب الأنواء، ص 46.

(88) انظر : P. Faure, *Parfums et aromates de l'antiquité*, pp. 30-96.

(89) انظر استعمالها في السحر. م. ن. ص 26 - 62.

(90) G. Vigarello, *Le sain et le malsain*, pp. 28-30.



سكت ابن زهر وابن خلصون وابن رشد والرندي وابن حبيب (ت 238 هـ) عن الخمرة في قوائم الأغذية التي ذكروها. ولا يستغرب موقف ابن حبيب فهو من علماء الدين<sup>(91)</sup> ومختصره أقرب في جنسه إلى الطب النبوي<sup>(92)</sup>. أما الرندي فلا نعرف عن حياته شيئا كثيرا يدعونا إلى الفصل<sup>(93)</sup>.

وقد تجاوزنا هذه القوائم بحثا عن حضور المسكر في الفقرات التي جاءت في حفظ الصحة وتدبير الفصول والأسنان والأمزجة وعلاج الأمراض، فلم نر ابن زهر يقترحه في التدبير، ولم نعثر له في كتاب التيسير على مداواته به للمرض شرا، وهو يعوضه بغير المسكر. وقد لاحظت روزا خون (Rosa Khune) نفس الشيء ولم تجد له إلا علاجا به واحدا لمرض الجذام، وبينت أنه في كتاب «الاقتصاد في إصلاح النفوس والأجساد»، الذي ألفه لأبراهيم بن يوسف بن تشفين (ت 453 - 500 هـ) كان معرضا عن المسكر إلى الشراب الخلال، مفسرة ذلك بتقواه<sup>(94)</sup>. كما أننا لا نشك، بالنسبة إلى كتاب الأغذية الذي ألفه للخليفة الموحد عبد المؤمن (ت 527 - 558 هـ) أن ابن زهر، علاوة على تقواه، كان منخرطا في ثقافة موحدية تحارب المنكر وتعاقب شارب الخمرة.

(91) هو عبد الملك بن حبيب السلمي الإلبيري انظر ترجمته في ابن الفرضي، I، 312 - 315.

(92) ضمن ابن حبيب كتابه أحاديث كثيرة وأخبار عن العرب والسلف.

(93) لم نعثر له على ترجمة.

(94) R. Khune, "Abu Marwān B. Zuhr, un professionnel de la médecine en plein XII<sup>e</sup> siècle", in *Le patrimoine andalou dans la culture arabe et espagnole* pp.

129-139.

أما ابن رشد وهو من رجال نفس الفترة، فقد ذكر، في تدبير  
 الأمزجة والأسنان، الأنبذة، وعالج بها بعض الأمراض واستعمل الشراب  
 الأبيض المزوج بالماء، وقد ذكر الأنبذة دون تحديد نوعها، وخصّ بعض  
 الأمزجة بنوع مثل النبيذ الزبيبيّ أو النبيذ الأبيض المائي<sup>(95)</sup>. وقد بدا ابن  
 رشد أكثر تسامحا من صديقه ابن زهر رغم استعماله النادر لهذه  
 الأشربة، والدارس لخصائص النبيذ الزبيبيّ الذي اقترحه يلاحظ أنّه يعتق  
 أقلّ من ستّة أشهر وأكثر من ثلاثة، واختيار الشراب والنبيذ الأبيضين هو  
 اختيار لرقتهما ولطفهما وضعف فعلهما<sup>(96)</sup>. علاوة على غلبة الماء عليهما،  
 إذ جاء النبيذ في التدبير الرشديّ مائيا أو ممزوجا. وقد وجدنا ابن رشد  
 الفقيه في بداية المجتهد، لا يطيل الحديث عن الخمر دواء عند عرضه  
 لجنس المستباح في حال الاضطرار<sup>(97)</sup>. وقد يكون سكوته عن اختلاف  
 المذاهب من المداواة بالخمر وتحريم المالكية لذلك من قبيل عدم الالتزام  
 بموقف يورطه في مصنفه الطبي<sup>(98)</sup>.

واستعمل ابن خلدون النبيذ في تدبير الفصول والأسنان. وقد  
 لاحظنا اضطرابا في موقفه من الخمر، إذ نصح بالشراب الصنف الحلو  
 الغليظ أو الرقيق العتيق في الشتاء<sup>(99)</sup>، ونهى الشيوخ عن الخمر التي  
 حرّمها الشريعة. رغم أنّها من أوفق الأشياء لهم<sup>(100)</sup>. فإذا كانت الخمر  
 حراما فكيف تكون حلالا للبعض وحراما للبعض الآخر؟ وكيف تكون

(95) ابن رشد، الكليات، ص ص 321، 322، 326، 329، 336، 357، 373، 377، 388.

(96) ابن رشد، الكليات، ص ص 329 - 357.

(97) ابن رشد، بداية المجتهد، 1، ص 479.

(98) م. ن. 1، ص ص 474 - 479.

(99) ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص ص 68 - 73 - 75.

(100) م. ن. 1، ص 66.

حلّالا في الشتاء ؟ وهل يقبل عليها كلّ الناس في هذا الفصل إلاّ الشيوخ ؟ وهل يفهم من وجود التحريم في موقف ابن خلدون والإشارة إلى نفعها ترك المسؤولية لهم في اختيار شربها ؟

أمّا أغلب أطباء الإسلام مشرقا ومغربا على اختلاف دياناتهم وانتماءاتهم المذهبيّة فقد احتفوا بالشراب غذاء تواتر استعماله في مصنّفاتهم. ولا تخلو كتب الأغذية وحفظ الصّحة من أقسام مخصّصة له. ولعلّ حرج الأندلسيين لا يفسّر بتشدد المذهب من الخمرة بقدر ما يرتبط بازدواجيّة العلماء المصنّفين في الطبّ ووظائفهم في المجتمع والدولة. لأنّ المذهب، رغم تشدّده وانغلاق تفكير علمائه، لم يكن قادرا على منع العامّة والخاصّة من الإقبال على المسكر، ولا الأدباء من التغنّي بالخمّر. في حين لم يخضع ابن الجزار ولا إسحاق بن سليمان لضغوط فرضت موقفا صارما رغم وجودهما في بيئة مالكيّة.

احتفى الأطباء بالشراب غذاء وتواتر استعماله لهم دواء. وقد صنّفوا الأشربة المسكرة حسب قوامها وألوانها وروائحها وطعومها وأفعالها وأوقات شربها وترتيبها بالنسبة إلى الأكل وحسب الأعمار والفصول والأمزجة وحالات البدن، ذاكرين نفع كلّ نوع وضرره. وجودة كلّ استعمال ورداءته. وأشمل ما جاء في الشراب الفصل الذي خصّه به إسحاق بن سليمان في آخر مخطوطه<sup>(101)</sup>.

صنّف هذا الطبيب الشراب تصنيفا زمنيّا، فمنه الحديث لسنّته أو لبعض أخرى. وهذا بارد غير محمود الجوهر ولا الغذاء. مولّد للأخلاق الرديئة والأحلام الفاسدة ومنه العتيق المتقادم الذي جاوز الأربع سنين إلى

(101) إسحاق بن سليمان، III، ص 179 - 235.

سبع أو أكثر. وهذا النوع حارّ حرّيف مسخّن إسخانا كثيرا، مجفّف، ومنه المعتدل المتوسّط بين السنتين والأربع، الحار الرطب الجيّد الهضم.

وصنّف اسحاق بن سليمان الخمور تصنيفا حسب ألوانها فمنها الأسود والأبيض والأحمر القاني والأصفر الذهبي والأشقر والمورد والخصويّ والأبيض الخمريّ والأصفر الذهبي والأبيض الخالص.

ويقوم التقابل اللونيّ أسود / أبيض، على التطابق بين الأرضيّة والمائيّة والغلظ والرقّة والعفوصة والتفامة وثقل الهضم وسرعته وقوّة الإسكار وضعفه والتماثل في البرودة. وتكون الخمور الأخرى أميل إلى الحرّ والتوسّط بين الأرضيّة والمائيّة. وقد تكون نافعة أو ضارّة حسب استعمالها، إلّا أنّ أجودها وأنفعها ما كان ذهبياّ خصوياّ وأشقر وأحمر. ويتربّع الأحمر المشاكل للدم على عرش الجودة. ونلاحظ أنّ الحلو الغليظ مذموم لأنّه أسود، وأنّ القابض مذموم مثل الحلو لتوليده دما غير محمود، والتفه مذموم لتوليده الدم الرقيق المائيّ الذي يكون من البياض، ويكون الأجود هو المتوسّط الحلاوة والعفوصة. وهذا الشراب الصلب القويّ الطعم الحارّ هو المولّد للدم الجيّد.

وأجود الخمور الشراب الذكيّ العطر الذي تصل رائحته إلى حاسّة الشمّ بسرعة فتحرّك الدماغ. وهذا النوع هو الذي يصفه الأطبّاء بالريحانيّ. وفي المقابل يكون ما لا رائحة له ردينا مذموما.

وإذا ما تخصنا هذه الخصائص بحثا عن أنفع الأشربة وجدنا الأحمر المعتدل في الغلظة والرقّة والحرارة والرطوبة والحلاوة والعفوصة أغذا الأشربة وأكثرها توليدا للدم. إنّه يصفّي العروق ويعين على الهضم ويسكّن العطش ويخصب البدن ويحسنّ اللون وينير الوجه ويدفع الفضول ويسرّ

النفس، فيكون عوناً عظيماً على حفظ الصحة. أو لم يشبه الأوانل فعله بفعل ترياق الفاروق. أمّا الذهبيّ الخوصيّ فالذّ الخمرور البيض طعماً وأشذاها رانحة.

وإذا كان الشراب المسكر يحظى بهذه المنزلة في كتب الطبّ فإنّ ذلك لا يرجع في رأينا، إلى خصائصه الطبيعيّة التي ذكرها الأطباء فحسب بل نعتقد أنّ المنزلّة الثقافيّة وتمثّل الخمرة ورمزيتها عوامل كانت لها آثارها في الاحتفاء بها وتنزيلها هذه المنزلّة في الطبّ الإغريقيّ الذي استوعبته الثقافة الإسلاميّة في فترة تاريخيّة كانت العراق فيها منتجة للخمرور، والشعوب المفتوحة متعودّة على الشراب، وغير ممثلة لتحرّيم الامتثال الكامل، ومتعلّقة برواسب تكوّن نماذجها العميقة الناحية لشخصيتها التاريخيّة.

وقد حافظ الطبّ اليونانيّ على طقس من طقوس الإغريق الأكثر انتشاراً في القديم. فقد ارتبطت مجالس الشراب الخاصّة والعامة المحتفّة باللذّة والمشيدة بالضيافة والألفة والمعتمّة للروابط الاجتماعيّة والمقرّبة بين الإنسان ومعبوده بعبادة ديونيزوس<sup>(102)</sup>. الذي تبعث قوّته الإخصابيّة الرطوبة والحرارة في الشجر وتخرجه من أعماق الأرض فتحييه<sup>(103)</sup>. وتطرب خمرة الآله وتسرّ وتسعد وتنير شاربيها فترفعه الأجنحة إلى عالم السماء يخلد فيه<sup>(104)</sup>. أو لم ترفع الأجنحة هيفايستوس

(102) انظر ما جاء من دراسات مجالس في الشراب (Symposion) مثل

O. Murray, «Les règles du symposion ou comment problématiser le plaisir?» in *La sociabilité à table* pp.65-68; P. Schmitt - Pantel, «Symposion: Banquets, orgies et transgressions, Introduction au débat sur l'antiquité» in *La sociabilité à table* pp. 49-53; M. Vetta, «La culture du symposion». in *Histoire de l'alimentation* , pp.167-182.

L. Charpentier, *Le mystère du vin*, pp 44-45. (103)

(104) م. ن. ص ص 44 - 46.

(Héphaïstos) <sup>(105)</sup> الرفض للأولب، حين لعبت برأسه الخمرة التي صبّها ديونيزيوس كزوسا له متوجاً رأسه بإكليل من أغصان الكرمة، والمينادات (Ménades) <sup>(106)</sup> يرقصن حوله يرافقنه في انطلاقه ملتفات بمثل هذه الأغصان حتى وصل الأولب <sup>(107)</sup> ؟

تسري الخمرة الاغريقية في العروق كما يسري الدم فتقي حرارتها ورطوبتها شاربها من الذبول والهرم فيتخيّل إله الكرمة يسقيه شراباً يقهر الآلام والاعتاب والموت ويخلده بل يرى نفسه يشرب دم الاله فيتحوّل مثله ذلك التحوّل القرباني المقدّس يفتح له أبواب السماء <sup>(108)</sup>.

ويجدر أن نشير إلى أن الطبّة، رغم استعمال الخمرة الصرف في بعض الحالات قد ألحّ على مزجها بالماء إلحاحاً. وتواتر هذا الاستعمال تواتراً دعائياً إلى تجاوز فكرة تلطيف الخمرة وتخفيفها والحدّ من فعلها.

(105) انظر ما جاء في أسطورة هيفايستوس الاله الحدّاد في ، M. Grant. J. Hazel, *Dictionnaire de la mythologie*, pp. 175-176.

(106) هنّ مرافقات ديونيزيوس يجسّدن العريضة. انظر P. Grimal, *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine*, p. 288-289.

(107) عماد حاتم، أساطير اليونان، ص 113.

(108) إنّ لون الخمرة وقوامها يذكّران بالدم. لذلك اعتبرت في الثقافات الشرقية بديلاً له (كما رأينا في الباب الأوّل). فنهلت من رموزه وأضحت السبيل إلى التحوّل القرباني (Transubstantiation) المعبر عمّا يحقق الحياة ويضمن خلودها. واقية شاربها من الذبول والهرم. وقد بيّن جان هاني (Jean Hani) أنّ الغذاء المقدّم قرايين الحاطي بمنزلة خاصّة تظهر من طقوس استعماله. يرمز إلى الخلود وقهر الموت، وأنّ الإنسان بإقباله على هذا الغذاء المقدّس يسعى إلى التشبّه بالآلهة معتقداً أنّ الخاصيّة الإلهيّة تنتقل إليه. فالذي يشرب الخمرة طقسيّاً ينهل من ديونيزوس متخيّلاً أنّه يصبح ماثلاً له شبيهاً به مستبطناً خصائصه بالمشاركة في الطقوس الديونيزيّة.

J. Hani «Nourriture et spiritualité» in *L'imaginaire des nourritures*, pp 114-146.

عملاً بمبدأ الاعتدال في الشراب بين الإفراط والتفريط، إلى التساؤل عما إذا كان هذا الاستعمال متصلاً بالواقع أو ببعض المعتقدات والطقوس.

إنّ ما يلفت الانتباه أنّ اليونان كانوا يشربون الخمر والانبذة الممزوجة بالماء، وقد كان ذلك رتبة من الرتب الطقسية التي يقوم عليها مجلس السمبوزيون<sup>(109)</sup>. ونعتقد أنّ ذلك من رواسب الديونيزية التي كان فيها هذا سلوكاً تعبدياً<sup>(110)</sup>. زد على ذلك أنّ الأساطير اليونانية تقرن الشراب الصرف بالمرض والتوحش، وتربط بين التحضر وخلط الخمر بالماء<sup>(111)</sup>. وهذا المزج متصل ببني عقلية شرقية تعتبر الخمر ماء الحياة، فإذا نظرنا إلى أسطورة جلجامش أو ما اتصل بالطوفان ونوح، علاوة على أسطورة ديونيزوس بأنّ ظهور الخمر مقترن بتدفق المياه<sup>(112)</sup>. وتشير هذه الأساطير إلى الصلة الوثيقة بين الكرمة والزراعة فيكون فعل الشرب معبراً عن نمط العيش الزراعيّ الذي يحدّد حياة الإنسان ويكون هويته في المجتمعات التي ظهر فيها الطبّ وتطوّر. فالعلاقة متينة بين الماء والخمر، يمثّلان معاً زوجاً يرمز إلى الخصوبة إذ لا يكون الماء فاعلاً إلا بفضل الشجرة، تعبّر عندما تظهر وتينع بالثمر عن قوّة فعل الماء فيها. ولا عنب ولا خمر دون ماء فهو مبدأ إخصابيّ وظيفته تحقيق الوفرة. تتدفّق هذه الوفرة من الدنان وتمزج الخمر بالماء فيعلن الطقس عن ميلاد الشجرة وظهور الحياة ويذكر بأن ديونيزوس، هذا الذي ولد في حرارة

---

O. Murray, «Les règles du symposion ou comment problématiser le plaisir?», in (109

*La sociabilité à table*, p. 67.

M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 314. (110

(111) م. ن. ص ص 312 - 323.

(112) م. ن. ص 311.

نارية<sup>(113)</sup>. يخرج من الماء ويعود إليه ويسكن في أعماقه فيرمز إلى الرطوبة المغذية المحيية المنعشة<sup>(114)</sup>. فليس نفع الخمر في المتخيل نفعا مرتبطا باللذة الحسية وسرور النفس ونشاطها فحسب بل هو نفع ناجح عن مدّ الإنسان بالقوى الحيوية الخصبة حتى يكون هو بدوره مخصبا يزرع الكرم ويعصر العنب<sup>(115)</sup>. ورغم اختلاف الطبّ اليوناني عن طبّ المعابد فإنّه بقي ينزل الخمرة نفس المنزلة منوّها بخصائصها التحويلية الشافية للأمراض والمجددة للأبدان<sup>(116)</sup> مشيدا بـ(Ganus) تنعت به الخمرة فتكون بريقا خاطفا ونورا فاتنا وشعاعا مفرحا<sup>(117)</sup>.

لم يتأثر جلّ أطباء الإسلام بتحريم الخمرة ولا باختلاف المذاهب في مسألة النبيذ والمداواة بالمحظور. وقد وجد الخطاب اليونانيّ سبيلا إلى الانتشار في البيئة الإسلامية. إذ كان مستجيبا لحاجات الناس الاجتماعية وعاداتهم وبناءهم العقلية. فاحتفاء الأطباء بالشراب الأحمر وبعده الأشقر مثلا يوافق الذوق العربيّ الذي تغنى بدم العناقيد والياقوتة والجريال والمدامة وتلك التي تكون شعاعا.

(113) W. Otto, *Dionysos*, p 115.

(114) م. ن. ص ص 170 - 171.

(115) J. Arrouye, «Forces du vin», in *L'imaginaire du vin*, pp. 370, 380.

(116) ذكر بيار (Billiard) أنّه ينسب إلى أسكليبيوس Asclépios مصنّف في الخمرة جاء فيه إنّ هذا الشراب تفوق خصائصه قدرة الآلهة وسلطتها. انظر *La vigne dans l'antiquité*, p. 228.

انظر ما جاء في التّطبّ بالخمرة في بلاد الاغريق A. M. Arangou, *Le vin et les amorphes de Crète*, pp. 13-14, 18-21.

وانظر استعمال الخمر في تخفيف الآلام والأوجاع في الهند القديمة Om Prakash, *Food and Drink in Ancient India*, p. 117.

M. Fauchoux, *Fêtes de table*, p. 41; H. Jeanmaire, *Dionysos*, p. 26; W. Otto, (117) *Dionysos*, p. 85.



كما حافظ الطب الإسلامي على اقرب الانبذة إلى النفوس، تلك المتخذة من الزبيب والتمر والعسل<sup>(118)</sup>. ويوافق عدم احتفاء الطب بالنبيذ واحتفاؤه بالخمرة تفضيل العرب لها وتقصير النبيذ عنها. وليست العرب الأمة الوحيدة التي تفضل الخمر على النبيذ فقد كان الفرس وغيرهم من الأمم وأهل اقليم بابل [يتخذون] من ثمار النخيل أنبذة طيبة نافعة لكنها لا تقوم مقام الخمر رغم أنها تنوب عن كثير من أفعال الخمر وتسكر إسكاراً<sup>(119)</sup>. وقد علل مصنفو كتب الأدب هذا الفضل بالخطاب العالم. فالرقيق القيرواني مثلاً مزج بين أقوال الأطباء والحكماء ليستدل على منافع شرب الخمرة<sup>(120)</sup> بما يؤدي بنا إلى القول إن الخطاب العالم في الشراب غدا مرجعية إليها يعود نمطان مختلفان من الخطاب لتبرير سلوك الشراب. فالأدب المنغلت من قيد الحرام المرسخ للذة ينتقي من المدونة الطبية ما يتصل بمنافع الخمرة. في حين يوظف الخطاب الديني مضارها لتدعيم التحريم. وفي كلتا الحالتين ساهم الخطابان الأدبي والديني في نشر الثقافة الطبية في الأوساط غير العامة.

## 2 - الغذاء الحيواني

صنف الأطباء الحيوان إلى ماش وطائر وسابح وبحشوا عن أفضل نوع داخل كل صنف.

(118) الرازي، منافع الأغذية، ص 75، عبد الرحمان صدقي، ألحان الحان، ص 203.

(119) ابن وحشية الفلاحية النبطية، II، ص 1435. كان اليونان يميلون إلى الخمرة أكثر من ميلهم إلى النبيذ العسل. انظر منزلة الشرابين في المأدبة الإلهية في، F. Dupont, Le palisir et la loi, p. 33.

(120) الرقيق القيرواني، المختار من طب السرور، ص 47 - 81.

قسم الطبّ الحيوان الماشي إلى أهليّ وبريّ واعتبر الأول أكثر غذاء وأبطأ هضماً وخروجاً، وأفضل بقاء في البدن، وأفيد لصحته ودوامها من الثاني، مستثنيا الماعز البريّ، مادحا الغزلان، كما صنّف الحيوان الأهليّ حسب المرعى والسنّ والجنس ففضل ما كان مرعاه في الجبال والمواقع القليلة المياه على ماكان مرعاه في المواقع الرطبة، وما يعلف ويسمّن في الدور والمنازل. ومدح الذكر من الحيوان ماخلا الماعز إلّا أن يكون رضيعاً، ونوّه بنفع المخصّي الذي يستمدّ اعتداله من مزاج يكون بين الذكورة والأنوثة. وأشاد بالرضيع من البقر والحوليّ والفتيّ من الضأن. ووضع الأطباء لحوم هذه الحيوانات في سلّم تراتبيّ يوجد في أعلاه الجداء وتحتها درجة الحوليّ والفتيّ من الضأن، فالخصّي المعتدل السنّ، فالإناث المعتدلة في العمر منه، فلهوم العجاجيل الرضع. وفي أسفل السلّم لحوم شوارف الضأن والماعز والبقر ولحوم الجمال ولحوم الصيد ما عدا الغزلان<sup>(121)</sup>.

وقد اقتدى أطباء الإسلام بالتصنيفيّة اليونانيّة التي حاولنا أن نتساءل عن مدى ارتباطها بواقع الإغريق. فوجدنا أنّ اللحوم تحتلّ منزلة كبرى في الطبّ شأنها في الواقع. إذ هذا الغذاء ثمين يطلبه الناس ويقبل عليه ذوو الرفاه. في حين لم يكن يأكله الفقراء إلّا في الطقوس القربانيّة التي كانت تعبيراً عن الفعل الأساسيّ في الديانة الإغريقيّة. ويعتبر رفض

(121) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 90 - 91، ابن سينا التحفة الغريرة في الأغذية. ص 13 -

14، اسحق بن سليمان. كتاب الأغذية. 1. ص 182 - 200، الرازي. منافع الأغذية.

ص 99 - 103.

استهلاك اللحوم خرقاً لهذا الفعل وخروجاً عن الضوابط الاجتماعية المهددة لعلاقات الناس<sup>(122)</sup>.

ولا تخفى كل الحيوانات في الثقافة اليونانية بنفس المنزلة فالمجتمع الفلاحي يحتفي بما يربّي ويستعمل لحرث الأرض وبما يعتبر عن نشاطه وحياته<sup>(123)</sup>. فالجداء والضأن والأبقار الفتية، هذه الحيوانات النافعة للإنسان، هي التي تقدّم ذبائح<sup>(124)</sup>. بيد أن الأبقار الشارفة التي انتهت وظيفتها الاقتصادية (حرث الأرض) وشوارف الماعز والضأن المعبرة عن نقصان القطعان وفتور الرزق واندثار الحياة، لا تكون في الواقع نافعة للإنسان. ولا تقدّم للآلهة، ولا تؤكل في الاشتراك<sup>(125)</sup>.

---

(122) انظر ما يتصل بالطقوس القربانية في M. Detienne et J. P. Vernant, *La cuisine du sacrifice*.

(123) ذكر جوردن إيسْت في الجغرافيا توجه التاريخ، أن أكثر بلاد اليونان مناطق جبلية واسعة وسهول خصبة تصلح لتربية الظأن والماعز، ص 125 - 126. وأشار أوليفر راكهام (Oliver Rackham) في *Le paysage antique*, in *La cité grecque* d'Homère à Alexandre، إلى أن أكثر الحيوانات تربية في بلاد الأغرقي هي تلك التي ترعى الأعشاب والأشجار. ص 118.

وبين ماسمو مونتاري (Massimo Montanari) أن تربية الأبقار قليلة وتربية الضأن كانت خاصة لصوفها والأجبان التي تصنع من لبنها، فتكون الجداء والماعز أكثر الحيوانات استهلاكاً في اليونان، يليها الضأن فالأبقار. وهذا الترتيب هو الذي نجد صماء في الطب الإغريقي.

M. Montanari «Système alimentaire et modèle de civilisation» in *Histoire de l'alimentation*, p. 110.

(124) P. Lavedan, *Dictionnaire illustré de la mythologie*, p. 58.

M. Montanari, «Système alimentaire et modèle de civilisation» in *Histoire de l'alimentation*, p. 110.

J. P. Vernant, *Mythe et société* p. 17.

(125) لا يقدم الحيوان الشارف ذبيحة انظر، M. Montanari, «Système alimentaire et modèle de civilisation» in *Histoire de l'alimentation*, p. 110; P. Schmitt Pantel, *La cité au banquet*, p. 339.

أما حيوانات الصيد فتتزلّ في الثقافة اليونانية منزلة الدّون لأنها ترمز إلى العالم المتوحّش الذي تخشى فيه الحيوانات الضارية يلتهم بعضها بعضاً، وتكون عدوّ للإنسان تؤذيه<sup>(126)</sup>. فلا غرابة إذن أن يكون الطبيب اليونانيّ ناقلاً للانظمة المعيشة والمتصوّرة مقنناً إيّاها علمياً.

وإذا كانت الجداء وأنثى الماعز الصغيرة تتبوا المنزلة الرفيعة في الطبّ الإغريقي فلأنّ هذا الحيوان يرمز إلى الخلود. ارتبط رمز الجدي بزيوس الذي أرضعته العنز فشأ بطلا قاهراً للطبيعة والعجز<sup>(127)</sup>. كما يحكى أنّ إله الطبّ أمكليبوس كان رضيع هذا الحيوان فالتصقت خصائصه به. واقرن الجدي بديونيزيس، فالعنز التي أرضعته درّته على حياة الألوهية وأسرارها<sup>(128)</sup>. وقد تمّ العثور في اليمن على آثار تعكس صورة إله شاب يتبعه جدي، وبيّن ج. غاربيني (G. Garbini) أنّ الصورة هي لديونيزوس<sup>(129)</sup>. كما كانت الجداء حاضرة في طقوس الذبائح والشعائر الديونيسية في جنوب جزيرة العرب<sup>(130)</sup>. ولا غرابة في أن يساهم رمز الجدي في تشكّل خصائصه الطبيّة إذ يعتقد أنّ أكله يلتهم خصائص الاله. وإذا كانت لحوم هذه الحيوانات حظيت بنفس المنزلة في الطبّ الإسلاميّ فلأنّ هذا العلم منصهر تمام الانصهار في ثقافة تميل إلى الجداء والحملان فالأبقار الفتية.

- 
- (126) انظر موقف اليونان من حيوانات الصيد في : J. P. Vernant, *Mythe et société* p. 17.
- (127) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p 238; P. Grimal, *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine* pp53-54; P. Lavedan, *Dictionnaire illustré de la mythologie*, pp.58, 90.
- (128) انظر J. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 238.
- (129) G. Garbini «L'art et la pensée chez les anciens yéménites» in *L'Arabie du Sud*, I, (1929) pp. 237 - 238.
- (130) م. ن. ص ص 240، 241، 245.

إن الميل إلى الجداء والحملان يقترن بتربية العرب وسكان العراق والشام وفلسطين ومصر وشمال أفريقيا والاندلس لهذه الحيوانات وخاصة الضأن منها. ورغم استطابة المسلمين للحم الماعز الخصي الثني، وإقبال الملوك على جداء البصرة وكسكسر<sup>(131)</sup>. يبقى الضأن الحيوان المفضل في المتخيل الإسلامي لارتباطه بالذبح العظيم<sup>(132)</sup>. ولتقديم الله له في كلامه<sup>(133)</sup>، ولميل الرسول إليه، ولاقتراحه بالبركة والنماء والعدد، ولوجوده في الجنة.

أما لحوم الإبل فلا نراها في كتب الطب الإسلامية توصف بالجودة. ولعل هذه المؤلفات المتأثرة بالنموذج الزراعي، والمساهمة في ترسيخ التحضر، تعرض عما يرمز إلى الحياة البدوية والنموذج الصحراوي. فإذا كان لحم الغزال يتبوأ أرفع منزلة في قائمة لحوم الصيد فلأن هذا الحيوان يرمز إلى ما هو نفيس يجهد في صيده الخلفاء والأمراء.

أما الألبان فقد صنفها الطب إلى ثلاثة أنواع : حليب، وهو اللبن القريب العهد بالخروج من الضرع والمخيض وهو اللبن القوي الحموضة البعيد العهد بالخروج من الضرع، والماست وهو الرائب. وأحسن الألبان ما اجتمع فيه صفاء اللون وبياضه وسلامة الرائحة من العفونة والزفورة واعتدال القوام بين الرقة والغلظة، وعذوبة الطعم وسلامته من المارارة والملوحة والحموضة. وقد مثلت هذه الشروط وراء البحث عن أفضل الألبان. فاعتبر لبن الأتن أحسنها. ولبن البقر والضأن أدسمها وأكثرها جبنية. ولبن اللقاح والخليل والأتن أكثرها مائية، واعتبر لبن الماعز أعدل الألبان.

(131) انظر وصف الجاحظ لفضل الماعز، في الحيوان، ص 478، 481، 482.

(132) «وفديناه بذبح عظيم، الصفات، 37 / 107.

(133) الانعام، آية 143.

ولين البقر أغلظها وأذمّها ولكنّه اقواما. وتتدخل في رأينا، عوامل ذاتيّة في تحديد أفضلية غذاء من الأغذية. فالتنظير الطبيّ يجعل لبن الأتن أحسن الألبان من ناحية ولكنّه يرى لبن الماعز أعدلها، أي هو ينزّله منزلة لبن الأتن. وقد وجدنا في قول ابن زهر تبريرا دينيّا لهذا التعويض<sup>(134)</sup>. ممّا يدعونا إلى القول بأنّ المحرّمات الغذائيّة عنصر مائل وراء التصنيفيّة الغذائيّة العلميّة. وأجود الألبان هو اللبن الذي رفع الطفل الإلهيّ (ديونيسوس وزيوس). وأقوى الألبان لبن البقر ذلك الشراب الإلهيّ الهنديّ الذي فيه الطلاوة والعذوبة والحلاوة والدهنيّة تصنع منه الزبد المقدّسة. تعيد قوّة هذا اللبن إلى شاربه الشباب وتطهّر جسده وتزيد في بانيته أو ليس اللبن سائل أنبي (Agni) المانوي<sup>(135)</sup>.

يرمز اللبن إلى الغذاء المطبّوخ في بطن الحيوان الحيّ النقيّ، تطبخه البطن من قوى الطبيعة الحيّة البانعة، يلتهمها الحيوان الراعي في خصب العالم<sup>(136)</sup>.

## 2 - 2 - الحيوان الطائر

اعتبر الأطباء لحوم الطيور أقلّ غذاء والطف وأسرع انهضاما من لحوم المواشي. وقارنوا بين أنواع الطيور على أساس اختلاف مزاج الحيوان وسنّه ولطفه وجوهره وغلظته وخصبه وهزاله واختلاف أعضائه. ويحظى الدجاج بمنزلة خاصّة إنثاء فتية كان أو ديوكا مخصيّة أو فراريح.

(134) يقول ابن زهر: «ولما كانت البان الأتن تابعة للحومها ولحومها محرّمة علينا معشر المسلمين رأى الأطباء في ذلك لبن المعز الفتايا الحسنة المزاج، التيسير، 1، ص 170.

F. Zimmermann, *La jungle et le fumet de viande*, p 240. (135)

(136) م. ن. ص. ن.

فلحوم هذا الطير معتدلة تلانم كل مزاج وفصل وسنّ وجنس. وبعدها في الجودة الدراج والحجل.

ولم نجد الرديء من الطير غير الحيوان الذي لم تجر العادة بأكله مثل النقر والغربان والرخم والعقبان والحداء. واعتبرت القماري والقطا والكرابي والبرك والحبارى بين الجودة والرداءة. أما بقية الطيور فنافعة تواتر استعمالها في كتب الطب على اختلاف أجناسها تواترا. يكفي أن يميز مستعملها بين ما كان يابس المزاج حارّ فصغيره يكون أفضل وكذلك سمينه خاصة إذا كان فتيا. وما كان مزاجه رطبا باردا. فكبيره ومهزوله يكونان أحمد<sup>(137)</sup>.

والحيوان الذي تكثر تربيته وتجري العادة بأكله ويقبل عليه اقبالا هو الذي يتحوّل في عالم المتخيّل إلى رمز يختزل بقية الحيوانات التي تنتمي إلى فصيلته. فالدجاج وهو أكثر ما يربى ويقبل عليه في اليونان يرمز إلى الطيور<sup>(138)</sup>.

إنّ الطير حيوان مجنّح يرمز إلى الحركة. ولما كان الأمر كذلك فهو يرمز إلى الطبيعة باعتبارها مبدءا للحركة. وليس من باب الصدفة أن اعتبر أطباء اليونان ما كان دائم الحركة في الطير من أعضاء الذّ طعما وأسرع انهضاما. وأن تكون الأجنحة التي يرتفع بها الطائر. والافخاذ التي تدفعه إلى الحركة أفضل ما يؤكل<sup>(139)</sup>. وإذا كانت الفيزياء عاملا من العوامل الكامنة وراء قيمة الطير فإننا لا نستبعد أن يكون لرمزية الحيوان

(137) ابن زهر. أغذية. ص 85 - 88، إسحاق بن سليمان. I. ص 246 - 269.

(138) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 107 - 108.

(139) إسحاق بن سليمان. كتاب الاغذية. I. ص 264 - 270.

أثر في تفضيله، إذ تحيل أجنحة الطيور على حلم الإنسان بعالم السماء، فكثيرة هي الآلهة المجنحة في أساطير الإغريق، وكثيرا ما ارتفع الأبطال إلى الأولب بفضل الأجنحة.

ورغم إصرار أبقرات على التخلص من طرق التطب القديمة فإنه بقي محافظا في طبه على ما كان يقدم ذبائح لاسكليبوس<sup>(140)</sup>، وزيوس<sup>(141)</sup> معتبرا الطيور أفضل غذاء. والدجاج وخاصة الديكة ترمز للشمس وميلاد النهار، فترتبط هيفايستوس آلهة النار والمعادن<sup>(142)</sup>. فتكون باعثة للحياة والحركة في الأجساد الباردة الضعيفة. كما تبعث الريح الحياة في الطبيعة محرّكة العناصر الأربعة<sup>(143)</sup> فالطير والريح يرمزان إلى الهواء. وعندما كان اليونان يذبحون الطيور ذات الأجنحة البيضاء في معبد أثينا على مذبح الريح، كانوا يطلبون الحياة وينشدون التواصل مع القوى الغيبية<sup>(144)</sup> ويرنون إلى الخلود<sup>(145)</sup>. وقد حظي الطير في الطب الإسلامي بمنزلة رفيعة لتوقّر هذا الحيوان في المجتمعات الإسلامية. كما أنه يرمز إلى خلود النفس وقواها. فمنزلة الطير

(140) ابن أبي أصيبعة، ص 36. P. Lavedan, *Dictionnaire illustrée de la mythologie*, p 58.

(141) كان يقدم لزيوس الطير ذبيحة. انظر، - P. Smitt-Pantel, *La cité au banquet*, pp 337 - 338.

(142) J. De la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. La nature*, p 88.

(143) م. ز. ص ص 251 - 252.

(144) A. J. Festugière, «La Grèce, La religion» in *Histoire générale des religions*, II, (144 p. 50.

(145) كانت الطيور ياما وحاما تقدم لزيوس رامزة للخلود انظر ،

M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp 107-108.



في المتخيل عامل من العوامل التي كمنت وراء استعماله في جلّ أنواع التدبير<sup>(146)</sup>.

كما احتفى الطبّ بالبيض لآته قريب من الاعتدال مانل إلى مزاج الإنسان الحارّ الرطب. وأحسن ما فيه صفوته لأنها أحرّ وألطف غذاء وأسرع انهضاما وأكثر عذوبة وأقلّ زهومة من البياض، وأفضل البيض عند الأطباء بيض الدجاج والدراج<sup>(147)</sup>. أمّا بيض الدجاج فهو أكثر الأنواع استعمالا<sup>(148)</sup> وأحسن طريقة نصح بها الأطباء في طبخه أن يكون كثير الانعقاد<sup>(149)</sup>. وقد وجدنا البيض في جلّ أنواع التدبير صالحا للأصحاء والمرضى، نافعا كلّ النفع. فالبيضة رمز الاعتدال المطلق، تقسم إلى عناصر الطبيعة الأربعة<sup>(150)</sup>، يوازي بياضها المياه السماوية والسائل الرابع. وصفرتها ترمز إلى العالم الفيزيائي<sup>(151)</sup> عندما يلتهمها الإنسان يلتهم الأمطقسات التي تجعله شبيها بالكون. والبيضة في أساطير الإغريق والمصريين والهنود ترمز إلى ولادة العالم<sup>(152)</sup> ففي الهند تشرق البيضة

(146) لو نظرنا إلى كتاب السير لوجدنا الطيور دواء لجلّ الأمراض، I، ص ص 18، 20، 23.

25، 39، 50، 69، 86، 91، 100، 104، 105، 116، 121، 125، 141، 143، 145.

157، 189، 197، 199، 201، 202، 212، 218، 224، 229، 232، II، ص ص 257.

260، 261، 273، 279، 283، 292، 295، 298، 301، 302، 303، 307، 316، 332.

337، 343، 346، 348، 349، 354، 356، 361، 363، 364، 372، 381، 391، 404.

(147) ابن زهر، كتاب الأغذية، ص ص 85 - 88، اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، I، ص ص 270 - 283.

(148) ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 88.

(149) ابن رشد، الكليات، ص ص 250 - 251.

(150) C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p 192.

(151) م. ن. ص 193.

(152) J. De la Rocheterie *La symbologie des rêves, La nature*, p. 178; C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 630. S. Sauneron, «La naissance du monde selon l'Égypte ancienne» in *La naissance du monde*, p. 37, 59 - 62.

شمسا وتسطع ذهباً تشع بالنور والخير وتعبّر عن التكاثر والكانن  
الأرقى<sup>(153)</sup>. حتى أنها في الكيمياء ترمز إلى الولادة والوعي وتعبّر عن  
النفس<sup>(154)</sup>.

## 2 - 3 - الحيوان السابع

صنّف الطبّ الأسماك إلى بحريّ ونهريّ. والبحريّ إلى بحريّ لجيّ  
وشطّيّ، والبحريّ اللجّيّ إلى صخريّ ولجّيّ، والشطّيّ إلى ما يطلب  
الموضع الصافي وما يقصد الموضع المتوسط وما يكون في الموضع الكدر.  
أمّا النهريّ فهو نهريّ وبحيريّ. والنهريّ نوعان : منه ما يطلب الأنهار  
القويّة الدفع. وما يقصد الأنهار الكدرة. والبحيريّ نوعان أيضاً، منه ما  
يعيش في البحيرات التي تنصبّ فيها الأنهار، ومنه ما وجد في الآجام  
الكثيرة الطين.

وقد فضّل الأطباء البحريّ على النهريّ. ومن البحريّ الصخريّ  
فالجّيّ فالشطّيّ الذي يأوي إلى الموضع الصافية، فالنهريّ الذي يطلب  
الأنهار القويّة المدّ. فالبحريّ المنتقل إلى النهر العظيم. وقد بدا مقياسهم  
في تصنيف أنواع السمك. بحثاً عن أفضلها، طبيعة الماء الذي يأوي إليه  
السمك وقوامه وموضعه من الصفاء والكدورة، وقوّة مدّه، ودوام  
حركته، وكثرة أمواجه. ولكنهم اعتمدوا مقاييس أخرى، منها أنواع  
السمك وغذاؤه ومنه واختلافه حسب أزمان السنة، مفضّلين ما كان لحمه  
رخوا قليل اللزوجة والغلط، بعيداً عن الزهومة والزفورة، كثير الدم  
والقشور، ذا فلوس، وما يرعى الحشيش الطريّ والأصول الرطبة أو يأكل

---

J.De la Rocheterie *La symbolologie des rêves. La nature*, p178; J. Herbert, *la* (153)  
*mythologie hindoue*, p 101.

J. De la Rocheterie *La symbolologie des rêves. La nature*, p. 179. (154)

الحيوان النقيّ. وما كان متوسطاً بين السمين والهزيل<sup>(155)</sup>. وقد اعتبر السمك يسير الغذاء سريع الانحلال في البدن يؤتد دما رقيقا مانلا إلى البياض لغلبة البرد على مزاجه.

ولما كان السمك باردا فإنه لا يتنزّل منزلة الجداء والحملان والعجاجيل والطيور الحارّة. لذلك لم يهتم الطبّ اليونانيّ بالأسماك اهتمامه باللحوم والطيور رغم أنّها حظيت ابتداء من القرن الخامس الميلادي بمنزلة كبيرة في الواقع وأضحى طبخها فنا من فنون الفعل<sup>(156)</sup>. وكانت الأسماك قبيل هذا القرن طعاما كريها ردينا. هو آخر مورد للفرقي<sup>(157)</sup>. وكان أفلاطون يعتبر أنّ صيد الأسماك مشغل غير جدير بالإنسان الحر<sup>(158)</sup>. فقد يكون لتمثّل السمك هذا، أثر في الوعي الطبيّ الذي بدا محافظا على النماذج الزراعيّة معبّرا عن إيدولوجيا المدينة.

ولعلّ رمز السمك المتعدّد الدلالة عنصر من العناصر الخفيّة المحدّدة للموقف اليونانيّ، ففي المياه توجد كائنات لا تؤذي الإنسان. وأخرى تبتلعها، مثل الثعابين والأسماك العظيمة<sup>(159)</sup>. كما تسكن المياه الأرواح الشريرة والشياطين والأشباح التي يحذرهما الإنسان ويخافها<sup>(160)</sup>. وقد

---

(155) اسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. I. ص 324 - 365.

(156) كانت فترة ما قبل العصر الهليني فترة عيش من البحر. وقد تأثر هذا النمط عند اندثار القوة الإيجيّة وأصبح يقوم على الزراعة وتربية الحيوان. لم يكن السمك ذا منزلة رفيعة إلاّ أنّه ابتداء من القرن الخامس ظهر الاهتمام بطبخه. انظر :

M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture* , p 368.

(157) م. ن. ص. ن.

(158) م. ن. ص. ن.

(159) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, La nature*, p 119; C. انظر ذلك في

G. Jung, *Les racines de la conscience*, pp 113 - 114.

(160) C. G. Jung, *Les racines de conscience*. pp. 51-52. انظر

يكون الحذر من الأسماك الملتهمة للإنسان عاملا من العوامل المحددة لردائها وضررها لأكلها. وإذا كانت أسماك البحار هي المفضلة فلأن اليونان تعودوا على ما ينتجه البحر من أنواع متوسطة الحجم كثيرة الفلوس والزعانف<sup>(161)</sup>. ولعلّ تفضيل هذه الأنواع في الطب الإسلامي من تأثير المعتقدات السامية<sup>(162)</sup>. كما أنّ ما يعيش في البحار وأمواجها يحرسه ب. سيديون - نبتون (Posédon - Neptune) طاردا كلّ الكائنات الخيفة منها<sup>(163)</sup>. كما أنّ سمك المياه الجارية أنقذ فينوس (Venus) وابنها كوبيدون (Cupidon)<sup>(164)</sup>.

يؤثر الرمز السلبي في تصوّر ضرر السمك، والإيجابي في تصوّر نفعه. فهذا الحيوان البارد المنقذ الهالك في الأسطورة، تجدد حركته قوى البدن وتخصبه وتبعثه على التوليد<sup>(165)</sup>.

## 2 - 4 - العسل

من أكثر الأغذية تواترا في المدونة الطبية العسل. فهو سريع الانتقال إلى الدم يغذو البدن غذاء صالحا يسيرا للطفه وسرعة انحلاله، ويجلو الرطوبات وينقي الأبدان من المسام ويغسل أوساخ العروق. وهو أنواع.

(161) انظر هذه الأنواع في M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 369.

(162) م. ن. ص 383.

(163) رمز السمك في J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, La nature*, p 411.

(164) م. ن. ص. ن. وانظر كذلك C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p 411. فقد ذكر أنّ السمك في الهند يعني المنقذ (Sater)

(165) يرمز السمك للإخصاب والتوليد والتجدد. انظر

J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, La nature*, p ; C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p 334, M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 383.

أحمد ما الربيعي فالحريفي وما صفا وتوسط بين الرقة والغلظة. وفاحت منه رائحة عطرة. ويختلف باختلاف المرعى. وأجوده ما ارتعى نوار اللوز وأمثاله. ويصلح ما أبيض منه لشراب الورد والجلاب. وما أحمر للأشربة الحارة. وقد نوه الطبّ بـشراب العسل<sup>(166)</sup>.

ويعتبر العسل من أنفع الأغذية وأجداها وأكثرها تأثيرا في البدن وتغييرا لحالاته وتحقيقا لسلامته. وقد وضع ابن زهر رسالة يستدلّ فيها على فضل العسل على السكر<sup>(167)</sup>. مبينا موافقة العسل لطبيعة الإنسان الذي يحتاج أكثر ما يحتاجه إلى الهواء، والعسل رطوبة هوائية أنضجتها حرارة الشمس<sup>(168)</sup>.

ويستمدّ العسل قيمته، علاوة على خصائصه الطبيعية، من تجربة شعوب الشرق التي ألقت استعمال هذا الغذاء لحفظ الصحة والوقاية من المرض ومداوته، ولعلّ سلطة العسل تفوق الفعل الحقيقي إذ هو سحريّ تمكّلت رموزه في فترات سبقت تبلور الطبّ اليوناني وبقيت ثابتة في تصوّره وتمثّله. فقد كان العسل قربانا في الطقوس الدينية اليونانية يقدّم للآلهة عند طلب عونها ومساعدتها. وكان الإغريق يعتقدون أنّه يجدّد الشباب ويطيل العمر. يتناوله الحكماء يوميّا وأبطال الإغريق يستمدّون منه قوتهم، أنّه غذاء زيوس ونبيذه شراب الآلهة المطهّر من الذنوب والخطايا، الممكّن من الخلود، حتّى أنّ اليونان والمصريين والرومان القدامى

---

(166) ابن زهر كتاب الأغذية، ص 124 - 126 : إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية، II، ص 226 - 230.

(167) ابن زهر، تفضيل العسل على السكر، في محمّد العربي الخطابي، الطبّ والأطبّاء في الأندلس، I، ص 310 - 317.

(168) م. ن. ص 316.

كانوا يطلون به موتاهم ويدفنون في قبورهم هذا الغذاء. ونجد نفس المعتقدات في بلاد الرافدين والشرق الأدنى، حيث كان الناس يعتقدون أن العسل يخلدهم فيخزنون منه كميات كبيرة ويطلون به أغذيتهم ليحفظوها من الفساد<sup>(169)</sup>.

كما قدس الهنود الذين تسربت معتقداتهم إلى العرب وأثر طيهم في المسلمين هذا الغذاء. فالعسل (ānanda) في أساطيرهم أمواج ترتفع إلى السماء يحرسها سوما (Soma) خالق النفس ومالكها<sup>(170)</sup>. فسوما (Soma) هو الشمس (Sûrya) وهو العسل يرمز إلى الحرارة والنور وحلاوة الوجود ولذة النفس الخالدة<sup>(171)</sup>.

زد على ذلك أن العسل شراب أهل الجنة المخلد<sup>(172)</sup> جعله الله للناس في الدنيا شفاء<sup>(173)</sup>. وقد ساهمت أقوال النبي وعادة تناوله في ترسيخ رمزه، واستوعبت كتب الطب الشعبي الرمزين القرآني والمحمدي للإشادة بنفعه<sup>(174)</sup>. ونوّهت كتب الأدب به<sup>(175)</sup>.

(169) انظر ذلك في عبد القادر حافظ، العسل شفاء وغذاء.. التراث الشعبي ع 12. 1981 ص 106 - 107.

J.Chevalier et A.Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 632-634, *Encyclopédie des symboles*, p.412.

J. Lacarrière, *Au cœur des mythologies*, p. 35. M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 38-40-54.

J. Herbert, *La mythologie hindoue*, p 234. (170)

(171) م. ز. ص ص 235 - 236.

(172) محمد 47 / 15.

(173) النحل 12 / 68 - 69.

(174) انظر ابن قيم الجوزية. الطب النبوي. ص ص 31 - 32.

(175) الجاحظ. الحيوان. 7. ص ص 429 - 430.

### 3 - الطبخ يحول الأغذية

وإذا كان بعض هذه الأغذية التي ذكرنا نافعا والآخر ضاراً فإن صناعة الطعام تحوّل الضارّ نافعاً، إذ تلطّفه إذا كان غليظاً وتغلّطه إذا كان لطيفاً وتقويّه إذا كان قليل التغذية وتخفّفه إذا كان رطباً وتسخّنه إذا كان بارداً وتبرّده إذا كان حاراً، ونحّد من توليده السوداء ومن إثقاله الهضم، وغير ذلك من الأضرار. فمهما تكن رداءة الغذاء فإنّ الطبّ يجد فيه نفعاً إيماناً بأنّه لا يوجد شيء نافع نفعاً مطلقاً ولا ضارّ ضرراً كاملاً. فالبادنجان، هذه البقلة السوداء الرديئة، إذا سلقت وطبخت باللحم، أضحت لذيذة معتدلة في الحرارة<sup>(176)</sup>، والكمأة المولّدة للأمراض البلغميّة والبهق الأبيض، إذا سلقت بالماء والملح والصعتر ثم أكلت بالملح والمرّي والفلفل قلّ ذلك منها. والمشويّ منها أيضاً في بطون الحملان والجداء نافع<sup>(177)</sup>. والفطر، هذا الغذاء الضارّ ضرراً، إذا أكل بالمرّي أذهب ضرره<sup>(178)</sup>.

احتفى الطبّ الإسلامي بالطبخ أيما احتفاء فكان الأطباء يصلحون كلّ الأغذية بهذه الصناعة. ولا نستغرب ذلك، فالطبخ في المدوّنة اليونانيّة يحظى بمنزلة كبرى إذ يستجيب الاهتمام به للاحتفاء بما يميّز الإنسان. فهو الوحيد من بين الحيوانات القادر على التفكير في غذائه وترتيبه وتنظيمه وتحويله. وقد بيّن أبقراط في «الطبّ القديم» الفرق بين نمطين من العيش، حياة التوحّش ويكون الغذاء فيها نينا يتسبّب في الألم والمرض والموت، وحياة التحضّر ويميّزها الطبخ الذي يحقق الانتصار على الألم

(176) ابن رشد، الكليات، ص 255.

(177) الرازي، منافع ص 188.

(178) م. ن. ص ص 189 - 190.

والمرض ويسمح بالصحة. فالحاجة إلى الطبخ وليدة البحث عن الأنفع الذي يكون بالعجن والتبيل، أي بكلّ الفنيات التي يقع بها تحويل النية والنأي به عن الأصل بتغييره تغييراً<sup>(179)</sup>.

وقد قرن أبقراط بين الطب والطبخ ملحاً على نشأة الأول من الثاني، مبيناً أنّ الإنسان حين بدأ يميز بين ما يهضم وما لا يهضم، وما ينمي وما ينقص، وما يؤدّ الصحة والمرض، غيّر أكله شينا فشينا بصناعة الأخباز والأحساء. لذلك تنخرط الإشادة بالأخباز الجيدة في إطار مدح ما يرمز إلى الطبخ ويعبّر عنه، ففي طبخ الخبز إخضاع للطبيعة. كما يقترن تبيل اللحوم وإنضاجها وتهريتها سلقاً بالانتصار على الفساد والتعفن والابتعاد عن الطبيعة في حين يتصل شيها وعدم تبيلها بحياة التوحش. فتفوق السلوق على المشويّ هو احتفاء برقّة التحضّر الذي ترمز إليه القدر<sup>(180)</sup>. ويرمز التبيل والتفويه إلى الطبخ أيضاً لأنّ التوابل والبزور والأعشاب لا تؤكل نيئة. أمّا الفواكه والبقول فأحسنها ما طبخته الشمس وحوّله يد الإنسان عصيراً أو خمراً أو نبيذاً أو زبيبا.

ويوافق احتفاء الطب بالطبخ إشادة الأساطير اليونانية باكتشاف الإنسان النار وإخضاعها لقضاء حاجاته، ولا نستبعد أن يكون التصوّر

---

(179) انظر B. Hippocrate, *L'ancienne médecine*, III, 4; *La consultation* p 132; Farrington, *La science dans l'antiquité*, p. 67; J. Jouanna, «Hippocrate et son temps»: in *Médecine antique*, pp 53-57.

(180) انظر المقارنة التي عقدها م. ديتيان (M. Detienne) بين السلوق والشيّ والتوحش والتحضّر في: *Dionysos mis à mort*, p 180. وقد ذكر ديتيان (Detienne) أنّ أفلاطون أشار في الجمهورية إلى صلة السلوق بالحضارة والمشوي بالتوحش، مبيناً أنّ حراس الجمهورية والحاربين يأكلون المشوي حتى يكونوا كالكلاب البقطة. م. ن. ص. ن.



البرمثيروسي للإنسانية طبع مخيلة الحكماء والأطباء<sup>(181)</sup>. فالتار التي يحتفل بها الإغريقيّ يضرّمها مدّة طويلة لطبخ الثور الذبيح والحبوب<sup>(182)</sup>. هي نفسها التي يدعو الطبيب إلى أن تحكم صنعة الطعام. وليس من الغريب البتّة أن يتماثل الذوق الطبيّ مع الرتبة الطقسيّة الدينيّة في تفضيل المسلوق على المشوي. إذ يعبر كلاهما عن التّصورات السائدة في اليونان. كما أنّ التّصور التاريخيّ اليونانيّ لتطوّر الإنسان ومنزلته. هذا الذي احتاج. عند ابتعاده عن العصر الذهبيّ إلى اكتشاف مختلف الفنون بتجاوز ضعفه وألمه. يكمن وراء الإشادة بكل ما يمثّل الانتصار على الهشاشة والوجع. وتشابه الأساطير الشرقيّة في الرموز الأساسيّة. إذ استوعب أطباء من اليهود والمسيحيين والمسلمين صورة آدم الذي عاقبه الله بالسقوط إلى عالم يجوع فيه ويتألم ويمرض. تعلّم فيه صناعة الخبز لينتصر على الضعف.

إنّ الطبخ عند أبقرات وغيره من فلاسفة اليونان فنّ. يعني ذلك أنّه ليس مجرد حركات آليّة خالية من التفكير. بل هو ممارسة تستند إلى معرفة<sup>(183)</sup>. ومفهوم الطبخ هذا. باعتباره صناعة هو الذي استوعبه أطباء الإسلام وجعلوه الطريقة التي يحول بها الضارّ نافعا. كما تأثر الطبّ الإسلاميّ بالطبّ الهنديّ الذي أشاد بفنّ الخلط (Samyoga) وفنّ الطبخ (Samskara) وبين خطر الأغذية النيئة على جسد أكلها وتحويل الطبخ لها إلى نافعة<sup>(184)</sup>.

(181) انظر أسطورة اكتشاف النار في : E. Hamilton, *La mythologie* pp. 503-505.

N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, pp. 503-505.

(182) انظر وصف م. دتيان (M. Detienne) لطقوس القرابين الغذائيّة في *Dionysos mis à mort*, pp. 175-180.; *Les jardins d'Adonis*, pp. 72-113.

(183) انظر Hippocrate, *Du régime*, I, XVIII, 2; J. Jouanna, «Hippocrate et son temps», in *Médecine antique*, p57; «La naissance de l'art médical» in *Histoire de la pensée médicale en Occident*, p26.

(184) F. Zimmermann, *La Jungle et le fumet des viandes*, pp 144-145.

وإذا كان أبقرراط قد ألحّ في «الطب القديم» على خطورة الطبيعى وضرره للجسد فقد أشار في مصنّفاته الأخرى إلى خلل الشقافى الذى يحتاج إلى المعرفة العاقلة ليكون نافعا تمام النفع<sup>(185)</sup>.

وقد كشفت كتب الأغذية والتدبير والمفردات والكلّيات تدخّل الطبيب فى اليومى فنّانا يلقّن مبادئ الطبخ والاستهلاك. ضاغطا على العادة. مصلحا ما ضرّ منها. وإذا كان النهى عن المألوف حاضرا فى نصوص كثيرة<sup>(186)</sup> فإنّ الطب الإسلامى لا يستأصل عادات الناس وطرق صنعتهم الطعام ولا يلغى طرق الاستهلاك إلغاء. بل نراه يتصرّف فى الأليف يطوّعه لقوانين الطبّ دون هدم العناصر الأساسيّة المكوّنة للطبخ فى المجتمعات الإسلاميّة. يؤصّل الطبّ فى أحيان كثيرة المخاطب فى عاداته. ويعلّل نفع ما ألفه وتاق إليه ومال حتّى وإن كان غليظا بطينا ردينا. معلّلا ذلك بأنّ الطعام حين تطول مدّة استعمال المرء له تألفه الأعضاء التى تطلب ما شاكلها. منقلبا إلى طبيعتها. لافتا الانتباه إلى أنّ الضرر لا يظهر إلاّ بعد إدمان كثير<sup>(187)</sup>.

وطبيخ الأطباء لا يختلف عن طبيخ تكثر فيه التوابل والأفاويه والعطور التى تذكر بمأدبة الخلود الأصليّة، (Festin de l'immortalité) (originelle)<sup>(188)</sup>. ويحضر فى مائدة الصحیح السليم الخبز واللحم والخمر. هذا الثالوث الذى يرمز إلى المعرفة والتأنس<sup>(189)</sup>.

(185) انظر مثلا : Hippocrate, *Du régime*, I, XVIII, 2.

(186) انظر مثلا ابن زهر. أغذية. ص ص 84 - 95 - 107.

(187) انظر مثلا ابن رشد. الكلّيات. ص : الرازى. منافع. ص 115، المشقّورى. تحفة المتوسّل فى محمد العربى الخطابى. الطبّ والأطبّاء فى الأندلس. II، ص 256، الجوسى. كامل الصناعة الطيّبة. II، ص ص 30 - 31.

(188) انظر هذه المأدبة فى J. Thomas "La nourriture d'immortalité en Grèce et à Rome", in *Saveurs, senteurs; Le goût de la Méditerranée*, pp. 16-18.

(189) يرمز الطبخ إلى المعرفة وتعتبر الخمر من المطبوخ. M. Serres, *Les cinq sens*, p 180.

## خاتمة الباب الثالث

تنتظم العناصر المكوّنة للغذاء في المدوّنة الطيّبة في شكل بنية تتلاقى فيها أركان أربعة (أرض وماء ونار وهواء) وأخلاط أربعة (دم وبلغم ومرة سوداء ومرة صفراء) وكيفيات أربع (حرارة وبرودة ورطوبة ويبوسة) وأمزجة أربعة مفردة (حارّ ورطب وبارد ويابس) وأربعة مركّبة (حار / يابس وحار / رطب وبارد / يابس وبارد / رطب) وفصول أربعة (ربيع وصيف وخريف وشتاء) وأسنان أربع (طفولة وشباب وكهولة وشيخوخة). ويقوم النسق الغذائيّ في المدوّنة الطيّبة على التقارب والتباعد بين هذه الأقطاب، فالربيع المعتدل الحرارة والرطوبة مثلاً يدعو المعتدل الحرارة والرطوبة، فيكون مناسباً للعمرين الأولين والمزاج الدمويّ. يشدّ التصنيفيّة الغذائيّة الطيّبة رقم يرمز إلى الثبات والكمال والتمام.

كما تنتظم الأغذية في شكل بنية تقوم على التقابل بين المختلفين (المرأة / الرجل وأهل الراحة / أهل التعب) فيكون العامل المحدّد لنفع الغذاء وضرره ناتجاً عن الوظائف والأدوار الاجتماعية وأنماط العيش. ولكن هذا التقابل كثيراً ما يغيب في خطاب كونيّ إنسانيّ يدمج الجنسين والفئتين في تماثل يحدّده نفع وضرر تحكمه ثنائيات يتقابل فيها الشديّ والنتق، واللذيد والكريه، والكثير والقليل، والمقوّي والمنهك للقوى، والمهزل والمسمّن، والجيد والרديء. فتشدّ هذا النظام الازدواجيّة التي تركز عليها كلّ جدليّة وكلّ حركة وكلّ توازن.

وتتسق هذه الأغذية في بنية يتطابق فيها البري والأهلي، فيحمد ما يرمز إلى الزراعة والفلاحة ويذم ما يرجع إلى زمن الالتقاط والصيد والعيش في الغابات والبادي. ويمدح ما يحولّه الإنسان بفضل استغلاله للنار ويصنعه صنعة تعبّر عن إصلاح الطبيعة وقيمة التعقل، ويذم النية الذي يشترك فيه الإنسان والحيوان.

تتفاعل هذه العناصر وتشابك لتحقيق النفع أو الضرر ولتحويل النافع ضاراً والضرار نافعاً. ويقوم النفع والضرر على عنصر نواة يشدّ كل البنى الفرعية. وهذه النواة هي الدم، فحسب زيادته ونقصانه وجودته وردائه وغلظته ورقته تتحدّد الحرارة والرطوبة المتولّدتان في البدن، المحقّقتان لاعتداله وحركته. فلا غرابة أن تكون الأغذية المعتدلة الرامزة إلى اتساق الكون وانتظامه وحرارة الحياة ورطوبتها أفضل الأطعمة والأشربة.

ولئن ساهمت الفيزياء، في مدّ الطبّ بالعناصر الأولية التي نظم على أساسها الأغذية ورتبها ترتيباً نظرياً فإنّ الواقع بدا مؤثراً في هذا الترتيب ممّا جعل عناصر النظام متحركة مفتوحة لتقبل أخرى تحدّد من التجريد وتقضي على انغلاق البنى. من ذلك العادة التي اعتبرها أبقرات طبيعة ثانية، فإننا نرى مثلاً الأطباء يقدمون قياساً في تركيب الأغذية الغليظة واللطيفة، مطبّقين ما جاء من تنظير في جوهر الغذاء، ولكنهم شعروا في نفس الوقت بمغالاتهم في التنظير، وذكّروا بالعادة فقابلوا بين التنظير والتجربة الاجتماعية.

وعلى ضوء هذا يمكننا أن نستنتج أنّ عنصرين هامّين يؤسّسان الفعل الغذائيّ في المدونة الطبيّة: أحدهما القياس الذي يشدّ الغذاء إلى قوانين تنظيرية مجردة مغلقة، وثانيهما التجربة المتمثلة في العادة التي تكون خرقاً للقاعدة وخروجاً عن القياس. لم يقتصر أطباء الإسلام إذن على

منهج القياس بل قرّبوا بين ما أملته التجربة وما اقتضاه التنظير. فتداخل في مؤلفاتهم تشخيص العلّة مع الملاحظة والممارسة. وكثرت في كتبهم الإشارات إلى تجارب أمهم وكانوا لا يتحرّجون في الحديث عن أنفسهم وعن اكتشافهم لخصيصة من خصائص الأغذية بعد أكلها صدفة<sup>(1)</sup>. ولقد أثر تشايف العرب مع الأمم الأخرى في نشأة الطبّ العربي وتطوّره. وغير تصوّر هذه الأمة للصحة والمرض.

كان العرب يتصوّرون أنّ أرواحا شرّيرة تصيب الجسد فتنهكه وتمرضه. فيتقرّبون إلى الآلهة ناشدين رضاها متوسّلين طردها للأذى عنهم. ويقصدون السحرة والكهّان والعرفّان طالبن تعاويذهم ورقياهم وأدعيتهم وعقاقيرهم<sup>(2)</sup>. ولما نهلوا من معارف اليونان تأثّروا بالتصوّر البقراطي للسويّ (Le normal) والمرضيّ (Le pathologique)<sup>(3)</sup>. فحدّد هذا التصوّر نظرته إلى الغذاء.

(1) انظر ما جاء في ابن زهر. التيسير. I، ص 179، II، 282، 339، 340، 428.

(2) برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام. ص 309 - 310.

(3) استعرنا عبارتي "السويّ" (Le normal) من كتابين. أحدهما لجورج كانغويلهام (Georges Canguilhem) *Le Normal et le Pathologique* وقد حاول فيه صاحبه ضبط هذين المفهومين ضبطاً فلسفياً، مبنياً نسيتهما. موضحاً أنّ السويّ مفهوم متحوّل وأنّ المرضيّ ليس إلّا نوعاً من أنواع السويّ. ولكنه سويّ مختلف مغاير. وقد ميّز بين السويّ المطلق والسويّ الفيزيولوجي الذي هو حال الصحة.

أمّا الكتاب الثاني فهو لإميل دوركايم (Emile Durkheim) *Les règles de la méthode sociologique*; Chap: III, Les règles relatives à la distinction du normal et du pathologique pp 47-75.

قرّب دوركايم (Durkheim) بين الظاهرة الاجتماعية والظاهرة البيولوجية. ميّز ما يعتبر فيهما سويّاً (normal) وما يعدّ مرضيّاً (pathologique) معرّفاً السويّ بما هو كائن كما يجب أن يكون والمرضيّ بما هو على نحو مخالف لما يجب أن يكون. ويعتبر المجتمع الصحة حالاً سويّة تقابلها حال المرض التي ينفر منها ويحاول تجنّبها والتخلّص منها. وقد دفعنا قراءة هذين الكتابين إلى التساؤل عن مفهومي السويّ والمرضيّ اللذين يحكمان نظرة الطبّ الإسلامي إلى الغذاء النافع والضار.

وما يميّز الطبّ البقراطي أنّه أراد أن يكون عقلانيًا. فقد رفض أبقراط تدخل أيّ شكل من أشكال القوى الغيبية في تفسير المرض وعلاجه علاجا دينيًا سحريًا. مناهضًا طرق التطبّب الخارقة التي كانت منتشرة في معابد أسكليبيوس مفسّرًا المرض والصحة تفسيرًا طبيعيًا، مفرغًا الإلهي (Le divin) من كلّ محتوى تجسيمي (anthropomorphique) <sup>(4)</sup>. والمرضي عند أبقراط ناتج عن انخراط التماسق والخروج عن اعتدال حال البدن، فيرتبط بالخلل والتشويش والنقصان والتغيّر والفساد. ويتحدّد المرضي انطلاقًا من السويّ الذي هو عنده اعتدال لمقادير الأخلاط وتناسق. فيصنّف. حسب هذا التّصوّر، كلّ فرد داخل نموذج أو قالب معيّن (بلغمي أو صفراوي... أو صاحب مزاج حار ورطب أو بارد رطب...) ويتميّز بنوع واحد من الخروج عن الاعتدال. ويكون المرضي إمّا ناتجًا عن عوامل خارجية طبيعية مثل حركة الأفلاك والأنواء والأهواء وطبيعة الأرض والمياه، أو خارجية ثقافية إذ كثيرًا ما تتولّد الأمراض من طرق الطبخ وأطر استهلاك معينة. والملاحظ أنّ هذا التّصوّر الخارجي (exogène) للسويّ والمرضي مرتبط بمجموعة تعيش نفس الظروف الطبيعية أو الثقافية. ويعضد هذا التّصوّر تصوّر آخر داخلي (endogène)، إذ يكون المرض ناتجًا عن نموّ داخلي أو نقص. مثل عوارض الحمل أو ضعف البدن المحتاج إلى النّمو...

(4) لا يعني ذلك أنّ أبقراط رفض السببية السحرية (La causalité magique) والفعل الخرافي الخارق. للتوسّع في تصوّر أبقراط للسويّ والمرضي يمكن العودة. علاوة على المجموعة البقراطية. إلى L. Ayache, "Hippocrate laissait-il la nature agir?" in *Tratados Hipocráticos*, p 19; G. Canguilhem, *Le normal et le pathologique*, p 12. L. Edelstein, *Ancient Medicine*, pp 205-246. J. Jouanna «Sur les traces d'Hippocrate de Cos», in *Médecine antique*, pp 23-31; «Hippocrate et son temps, in *Médecine antique*, pp 51-65.

كما أنّ التّصوّر البقراطيّ للسويّ والمرضيّ يقوم على فكرة التحوّل من حال إلى أخرى، والتبدّل الذي يكون بناءً لشيء غير موجود أو هدمًا لما هو كائن أو تجديداً لما كان وعودة إلى ما اندثر<sup>(5)</sup>. وتكون وظيفة الطبيب هي مدّ الإنسان بنسق نافع يتصوّرهُ الطبيب الأنجع والأفضل. ولما كان الأمر كذلك فإنّ هذا النسق معياريّ (normatif) ضابط لسلوك أحسن وأردأ<sup>(6)</sup>. والسلوك الأحسن هو المحافظ على البدن الصحيح الذي يكون على أفضل هيئته، تفعل أعضاؤه أفعالها كعادتها من غير وجع. والأردأ هو الذي يقود إلى اضطراب المزاج وقصور الأعضاء عن الفعل. أو الألم عند القيام به. ويحتاج الإنسان في سلوكه الغذائيّ إلى معرفة خصائص الأغذية بجميع الحالات التي تستهلك فيها. وإدراك ذلك يستوجب صفاء الذهن وجودته. وهنا تتبيّن أهمية النفس العاقلة في تحقيق الصّحة أو جلب المرض، إذ فعلها هو الذي يؤدي إلى الاعتدال.

إنّ الإنسان، عندما يختار أغذية من بين أخرى، لا يلبيّ حاجاته أو رغباته تلقائياً بل يخضعها لعقل يضبط له الاختيار ويضغط على شهواته وعاداته وخيالاته، متمثلاً العالم تمثلاً طبيّاً، إذ تصبح كلّ العناصر المحيطة به مهدّدة لوجوده أو محقّقة له، وتضحى سبباً في كونه وفساده، وعوض أن يكون فعل الأكل والشرب فعلاً حراً غداً إشكالاً حقيقياً. لذلك يمكن

(5) للتوسّع في هذه الفكرة انظر: J. Jouanna, *Hippocrate*, p 461.

(6) بيّن لـ. عيّاش (L. Ayache) معيارية الطبّ البقراطيّ مؤكداً أنّ الصّحة معيار يجذب إليه الطبيب الإنسان، ضابطاً له الحدود بين السلوك الصواب والسلوك الخاطئ وبين الفضيلة والرذيلة.

L. Ayache, «Hippocrate laissait-il la nature agir?» in *Tratados Hipocráticos*, pp23-26.

وقد حلّل م فوكو (M. Foucault) في *La naissance de la clinique* البعد المعياريّ للطبّ. انظر ص ص 34 - 35.

القول إنّ دوراً من الأدوار التي يؤدّيها الطبّ الإسلامي في اليوميّ ذو بعد فلسفيّ. لأنّه يدفع المرء إلى إدراك أنّ الوجود العقليّ لا يمكن أن يتمّ دون ممارسة صحيّة على حدّ تعبير م. فوكو (M. Foucault) <sup>(7)</sup>. وإنّ الإنسان وإن كان قطب الكون يركّب من أسطقساته وينهل من اعتداله فإنّ العناصر الموجودة في الطبيعة تكوّنه، ولكنها تهدّده في الآن نفسه. فهذا الذي يمكن أن يتولّد كيموسا ردينا وخططا فاسدا حاندا بالمزاج عن طبيعته واعتداله يصبح عنصراً حاضراً في ذهن الخائف من الفساد ومن برد الموت ويبسه، فينضبط إلى القوانين التي سنّها العقل العالم. هذه القوانين معايير يدخلنها الإنسان الذي يجب أن يكون طبيبا لنفسه محدّدا هو نفسه أسلوب عيشه <sup>(8)</sup>.

ولا تبدو منزلة السويّ إلا عند مقابلته بالمرضيّ الذي هو قطب الطبّ. إذ وظيفة هذا العلم حفظ الصّحة وردّها في حال المرض الذي يقترن في تفكير الأطباء بالضعف والعجز والهلاك والموت، ويعتبر عنفاً. من هنا يكون الغذاء بدوره ممارسة للعنف عندما يسبّب الألم والعجز والموت. كما يكون واقياً من العنف قاضياً عليه.

وقد اقترن التفكير في السويّ والمرضيّ بتمثّلين للجسد، تمثّل أوّل جسد مفكّك مفصّل إلى أعضاء، إذ اقترح الأطباء مجموعة من الأغذية لحفظ صّحة هذا العضو أو معالجة ذاك. وتمثّل ثانٍ مقترن بتصور كليّ للسويّ والمرضيّ (Conception totalisante) يهتمّ بالجسد وحدة كليّة ولكنّا وجدنا أنّ ما يحفظ الجسد أو يداويه قد يضرّ الجزئيّ ويمرضه،

(7) M. Foucault, *Histoire de la sexualité*, 3, *Le savoir de soi*, p 123.

(8) انظر تحليل م. فوكو M. Foucault لذلك في *La naissance de la clinique*, p 35.



وإنّ ما يضرّ عضوا من الأعضاء قد ينفع عضوا آخر في نفس الوقت<sup>(9)</sup>.  
مما يقودنا إلى اعتبار أنّ تصوّر الطبّ لغذاء الجسد الكلّي والجزئيّ لا يخلو  
من اضطراب مرده الامتثال لقواعد نظريّة دون التفكير في خللها  
الإجرائيّ.

وإذا كان تصوّر الطبّ للسويّ والمرضيّ ينأى عن التمثّل الاجتماعيّ  
لهما، إذ يحدّد الأطبّاء الأشياء تحديدا موضوعيّاً. فإنّ ذلك لا يعني أنّهم لا  
يحافظون على التصورات والتمثّلات الاجتماعيّة للمرض والألم والعجز  
والصحّة والقوّة<sup>(10)</sup>. فالمرضيّ إلى جانب كونه ظاهرة طبيعيّة يشترك فيها  
الإنسان والحيوان وتتعلّق بالكائن الإنساني المطلق (être humain total)  
باعتباره معطى ماديا وجسدا بيولوجيّاً، هو ظاهرة اجتماعيّة إذ الإنسان  
جسد ثقافيّ معايير صحّته وضوابطها محدّدة اجتماعيّاً<sup>(11)</sup>. وإذا كان  
المرض يهدّد الكائن الطبيعيّ في وجوده وحركته فهو باعتباره يؤثّر في  
الفعل يدخل اضطرابا على الجسد الوظيفيّ والتواصليّ ويشوش نسق  
الحياة اليوميّ، معطّلا الوظائف التي على هذا الجسد أدائها في المجتمع.

---

(9) تحفظ المرارة بترك العسل. ويحفظ الكبد بالإقبال على الخلو. ويحفظ البصر ويقوى بترك  
الألبان. ويحفظ الطحال بالحليب. وتحفظ صحّة الأمعاء والبطن بالكرب. ويضعف البصر  
به. ابن خلدون، كتاب الأغذية، ص 30، 38، 39، 40. فمالذا يفعل هذا الذي يريد أن  
يحفظ كلّ هذه الأعضاء ما دام الغذاء الواحد يحفظ عضوا ويضعف آخر ؟

(10) كثيرة هي الدّراسات التي حلّت العلاقة بين تصوّر العلم للسويّ والمرضيّ وتمثّل المجتمع  
لهما. انظر مثلا :

M. Augé, C. Herzlich, *Le sens du mal : anthropologie, histoire et sociologie de la  
maladie*; C. Herzlich, *Médecine, maladie et société*; V. Flick, *La perception de la  
santé et de la maladie*; Laplantine, *Anthropologie de la maladie*; F. Stendler,  
*Sociologie médicale*.

(11) يؤثّر المجتمع في سلوك المريض محدّدا مدى بساطة عاهته وخطورتها ودرجة ألمه وعذابه  
مقرّرا دمجّه في المجموعة أو إقصاءه ضابطا منزلته. انظر Herzlich, *Médecine,  
maladie et société*, pp 15 - 18; Stendler, *Sociologie médicale*, p 29.

وقد بين لنا تحليل التصنيفية الغذائية أنّ تصوّر صحّة أهل الرّاحة والتعب مرتبط بوظائفهم وأدوارهم الاجتماعية، وأنّ تمثّل قوّة الرجل التناسلية متّصلة بمنزلته في مجتمع أبويّ، وأنّ النظرة إلى دم المرأة تقوم على استيهام بدائيّ (Fantasme primitif)، وأنّ الاهتمام بصحّة الشيخ وحرارته يتنزّل في إطار تخليد ما يرمز إلى الذاكرة والحكمة.

ولقد قام التفكير في النافع والضار على المعايير الجسدية التالية: القوّة والضعف؛ الصمود والعجز؛ النشاط والخمول؛ التوليد والعقم؛ السلامة والتشويه؛ الجمال والقبح. تنبني هذه الصفات بدورها على ضديّ هما الكمال والنقص. وصفات الكمال الجسديّ هي التي تعبّر عن انصهار الإنسان في نظام الطبيعة المتوازن، وهي صفات نورانية تمثّلها اليونان في الأبطال والآلهة. وتغنّى بها شعراء العربية في قصائدهم.

لا جدال في أنّ الطبّ يقدّم تصوّراً للجسد يقوم على صورتين، صورة لبدن مثاليّ تقابله صورة لبدن ناقص. فالموجود والمنشود مختلفان. وكلّما تعمّقت الهوة القائمة بينهما قويت المغايرة. وعندما يقدّم الطبّ للإنسان إمكانية النأي عن الموجود يتعلّق هذا بالذات المغايرة (Alter ego) باعتبارها ذاتاً ممكنة<sup>(12)</sup> ويصبح الجسد الموجود منبوذاً أو مكروهاً يغدو في تفكير صاحبه المتعلّق بالمثال آخر غريباً. ولا سبيل إلى تحقيق ذلك في نظر الأطباء إلّا بالعقل الذي يسمح لصاحبه بتغيير وجوده عن طريق المقارنة بين البدن الموجود (الخارج عن الاعتدال) والجسد الممكن الموعود (المعتدل). والغذاء هو الجسر الذي يقع به تحقيق

(12) انظر تحليل لوبروتون لنظرة العلم إلى الجسد في D. Le Breton, *L'adieu au corps*, p 9.

الممكن الموعود والانتقال من حال النقص إلى الكمال ومن الاضطراب (Désordre) إلى الانتظام (Ordre). فتبنى علاقة بين الإنسان وجسده تقوم على التحكم في الأنا. والحلم بذات أخرى وإنسان مغاير<sup>(13)</sup>.

إنّ عمليّة استيهام المستقبل (Fantasmer l'avenir)<sup>(14)</sup> هي التي تساعد الإنسان على التعلّق بالنموذج الاعتداليّ. رغم أنّ التدبير المقدم في كتب الطبّ يبدو "في غاية البعد من الإمكان"<sup>(15)</sup>. وتحديد ماهية الإنسان النموذجي<sup>(16)</sup> هي في صلة وثيقة بتصور حياة مثاليّة أسسها الصّحة والفضيلة والسعادة<sup>(17)</sup>.

وإذا كانت الثقافة العالمية قد أثرت في الطبّ الذي استوعب العلم الطبيّعيّ والفكر الفلسفيّ فإنّ تياراً تلفيقياً مزج بين مقولات الفكر اليونانيّ وآراء أطباء الإسلام. وما جاء في كتب الحديث والسيرة والأدب من أخبار ترسّخ ذوق العرب وبركة ما كان الرسول يأكل ويفضّل

---

(13) إنّ العلاقة الممكنة بالجسد في المدوّنة الطبيّة هي علاقة تقوم على السيطرة التامة على الذات والتحكّم في أهوائها وسلوكها. انظر تحليل د. لوبروتون (D. Le Breton) لوظيفة الطبّ الضاغطة في م.ن. ص 28.

(14) M. Onfray, *Le ventre des philosophes*, p. 28.

(15) ابن رشد، الكليات، ص 327.

(16) العبارة لفوكو. M. Foucault, *La naissance de la clinique*, p 35.

(17) بين فوكو أنّ الطبّ اليوناني وضع في حياة البشر صورة إيجابية عن الصّحة والفضيلة والسعادة م. ن. ص 34. وقد وجدنا في مقالة جالينوس "في أنّ قوى النفس تابعة لمزاج البدن" ما يدعّم هذا الرأي يقول: "متى عدّ لنا البدن بالأطعمة والأشربة [...] على ما أوضحت وبيّنت في كتاب أخلاق النفس كان ذلك ممّا يعين النفس على نيل الفضيلة كما يوصف من فعل أصحاب فيثاغورس وأصحاب أفلاطون وكثير من القدماء وغيرهم".

Hans Hinrich, Biesterfeldt, *Galen traktat, dass die kräfte der seele den mischungen, des körpers folgen, in Arabischer übersetzung*, p 9.

وينصح به غيره<sup>(18)</sup> فلقد انطلق أصحاب الطب النبوي من افضلية اعدل المؤمنين والرسول مزاجا واكملهم اخلاقا لترسيخ نفع غذاء محمد وضرر ما حذر منه اونهى عنه<sup>(19)</sup>. إذ تصوّروا اكله مساهما في بناء كماله.

إن الفكر الذي لا يميّز بين محمد الإنسان المنخرط في ثقافة ينتمي إليها ويعتبر عنها ومحمد النبي صاحب الرسالة، ساهم في ربط التطبيب المنقول في الشرعيات بالوحي<sup>(20)</sup> وفي وسم غذاء الرسول بالقداسة، هذا الغذاء الذي يعتقد أنه مال إليه لنفع ورغب فيه لحكمه، في حين أضحى ما كرمه حاملا للشر والفساد والضرر. فالجبة السوداء التي تنفع كلّ داء إلا الموت. والتين والزيتون وزيت الشجرة المباركة، والرمان وهندبا الجنة وسفرجل الانبياء والاترج الذي يشبه به المؤمن، والجمار الذي به يوصف المسلم. والعسل الذي فيه شفاء مثل القرآن وتمر عجوة...<sup>(21)</sup>. كلّ هذه الأغذية ذات سلطة سحرية ناجمة عن رموز دينية قديمة رسختها الكلمة. كما أنّ النهي عن بعض الأغذية الضارة مثل خلط السمك واللبن،

(18) لقد ظهرت في نفس الفترة (VIII / VII - VIII / III) نزعتان في الطب إحداهما عقلانية والأخرى روحانية وصفهما ف. سان اقوستين (F. Sanagustin) كالتالي : «un savoir officiel reconnu, fondé sur la tradition scripturaire et un savoir marginal «souterrain», un savoir en rupture avec celui des élites et essentiellement véhiculé par la tradition orale» «Princes et médecins...» in *Annales islamologiques*, vol 31, p 69.

(19) انظر ما جاء في البغدادي. الطب من الكتاب والسنة. ص 4.

(20) انتبه ابن خلدون إلى أنّ الطب المنقول في الشرعيات... ليس من قبيل الوحي في شيء وإنما هو أمر كان عاديا للعرب ووقع في ذكر احوال النبي صلى الله عليه وسلم من نوع ذكر احواله التي هي عادة وجبلة لا من جهة أنّ ذلك مشروع على ذلك النحو من العمل فإنه صلى الله عليه وسلم إنما بعث ليعلمنا الشرائع ولم يبعث لتعريف الطب ولا غيره من العاديات.. المقدمة. ص 493.

(21) انظر ابن قيم. الجوزية. الطب النبوي. ص 32، 33، 78، 79، 84، 213، 220، 222، 236.

237، 300، البغدادي. الطب من الكتاب والسنة. ص 89، 101، 117.

والجن واللبن، والخلّ والأرز، والخلّ واللبن<sup>(22)</sup> يعود إلى تصنيف شرقيّ للممكن والمنوع، فمحمّد كان يعيش في بيئة ساميّة شاع فيها نهى خلط الألبان بالأسماك، ومحيط تداخلت فيه ثقافات الشرق وامتزجت، هذه الثقافات التي لا يمزج فيها عنصران متقابلان ورمزان متطابقان، إذ يحيل الخلّ مثلاً على الدم النجس، واللبن على طهارة الغذاء الأوّل، والأرز على الغذاء المقدّس في الهند وطعام الخلود<sup>(23)</sup>، والخلّ على الحموضة القاتلة لبذرة الحياة، الحائلة دون التوليد والاستمرار<sup>(24)</sup>. يضاف إلى ذلك أنّ نبذ الأرز إذا انقلب إلى الحموضة وصار خلّاً [...] يطحن كلّ إناء يكون فيه حتّى لا يقوم له ولا يحمله إناء<sup>(25)</sup>. فضرر خلط الخلّ باللبن ناتج عن تصوّر سكّان الهند القديمة وبلاد الرافدين له قوّة هدامة، وهذا التمثّل قد يكون تسرّب إلى بلاد العرب فعبر عنه الرسول أو لعلّه كان موجوداً في بلاد العرب ولم يصلنا عن ذلك شيء.

وتجدر الإشارة إلى أنّ الثقافة الشعبيّة المتعلّقة بقوّة الكلمات السحرية، التي كان الساحر في المجتمعات القديمة يتوسّل بها للضغط على مختلف الظواهر الطبيعيّة والاجتماعيّة، استعملت البسملة والحمد والصلاة على النبي وبعض الآيات والسور في الشراب ماء صرفاً أو سانلاً مخلوطاً

(22) البغدادي، الطبّ من الكتاب والسنة، ص 12.

(23) انظر رمز الأرز في *Encyclopedie des symboles*, pp 577, 578.

كما جاء في ابن البيطار، أنّ الهند تزعم أنّ من اقتصر على الاعتناء به (أي الأرز) دون سائر الأغذية طال عمره ولم يشبه في بدنه تغيير ولا صفة. أ، ص 25.

(24) يقوم الطبّ الهندي على نظرية الطعوم التي تؤدي وظائف مختلفة في الجسد. انظر R. Suoboda, «Théorie et pratique de la médecine ayurvédique, in *Médecines orientales*, pp 79-80.

ومن بين الأدوار التي يؤديها الحامض إضعاف المنى. انظر ذلك في G. Mazars, «Le goût et les saveurs selon l'Ayurveda» in *Asie, Savourer, Goûter*, p 123.

(25) ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة، أ، ص 486 - 487.

بعناصر أخرى<sup>(26)</sup>. وتكمن وظيفة هذا الطقس السحريّ في التهدئة من القلق النفسيّ والوجوديّ الذي يعيشه "الإنسان البدائيّ" المستقرّة نماذجهُ رغم تغيّر المجتمعات الإسلاميّة. ولعلّ نموذج اقتران النبوة بالمعجزة وتصور بعض الأنبياء سحرة، وترسيخ إعجاز البيان وربطه بالسحر، وعدم تجاوز معنى الطبّ الذي ساد قبل الإسلام (إذ من معانيه السحر)، من العوامل التي تكمن وراء توظيف الطبّ الشعبيّ للكلمة تلتهم وتبتلع وتدخل في أعماق الجسد، تدمج فيه دمجا يقيه من الشرّ والمرض، ويخلّصه من الضعف والألم، ومن الأرواح التي تسكنه وتمنع حياته العاديّة. وما يشرب من ألفاظ دائبة في السائل، تحمل اسم النبيّ أو الله أو كليهما. يحيل رمزيّاً عليهما فيتحد "الإنسان السحريّ" بهما عن طريق دمج لهما داخله ويتصور هذا الدمج نافعا.

بينما تستعمل الثقافة العالمية تجارب الأمم والشعوب منطلقة منها لتفسير الظواهر الطبيعيّة واضعة إياها على محكّ القياس، تختار الثقافة الشعبيّة من العلم عناصر تمزجها بتجارب الناس موظّفة وسائط رمزيّة تدل على تصوّر سحريّ للعالم. ولا يعني هذا الاستنتاج أنّ الطبّ العالم يخلو من المعرفة السحريّة ومن التصور البدائيّ للغذاء والصحة والمرض، ولكن ذلك ورد مقنعا خفياً مستترا وراء الخصائص الطبيعيّة للأطعمة والأشربة. والوظائف الموضوعيّة التي يؤديها فعل الأكل والشرب.

إنّ أطباء الإسلام. عندما تأثروا بالطبّ اليونانيّ واستعملوا ما جاء في علم التغذية (diététique) واستغلّوا قوائم الأغذية والمفردات

(26) انظر مثلاً الوصفات العديدة في الأزرق. الأنطاكي. تذكرة أولى الألباب. والسيوطي. الرحمة في الطبّ والحكمة.

وخصائصها لا يعون كل الوعي أنّ العلم اليونانيّ يقوم على عناصر سابقة له<sup>(27)</sup>. ويستعمل في علاجاته وتدبيره أعشابا وتوابل وبقولا وفواكه وأعضاء حيوان والباناء وظائفها سحرية رمزية<sup>(28)</sup>. وأنّ خصائص الأغذية اجتماعيّة من إنتاج المواضعة، وأنّ التمثل الاجتماعيّ للغذاء مرتبط بالمعتقدات والطقوس والاساطير.

إنّ الطبّ اليوناني الذي كان نواة أساسيّة للنسق الطبّي الإسلامي تأثر بثقافة بلاد ما بين النهرين فقد بين فيليوزا (J. Filliozat) التماثل بين المعالجات الأكاديّة والتقليد البقراطيّ والتشابه بين العناصر التي يقوم عليها الطبّان اليونانيّ والعراقيّ. موضحا أنّ الطبّين الهنديّ والفارسيّ أخذوا بدورهما من طبّ بلاد ما بين النهرين بعض الوصفات والعلاجات والأسس النظرية<sup>(29)</sup>. ولما كانت الصلة في هذه البلاد بين الطبّ والسحر وثيقة<sup>(30)</sup> فإنّ وظائف الأغذية السحرية الأكاديّة تسرّبت إلى اليونان ضمن خصائصها كما أنّ المادّة الطبيّة وخصائص النباتات العديدة الواردة في كتاب الفلاحة النبطيّة ساهمت في مدّ أطباء الاسلام بعناصر وفيرة استغلّوها في مفرداتهم وتدبيرهم وعلاجاتهم<sup>(31)</sup>. ويلاحظ قارئ هذا الكتاب العلاقة المتينة بين العلم الطبيعي والطقوس الزراعيّة السحرية والمعتقدات التي ترافقها. وتحظى بعض النباتات بسلطة سحرية ناجمة عن

(27) ذكر فوكو (M. Foucault) في *La naissance de la clinique* أنّ أبقراط فنّ التجارب اليونانية الآتية والماضية، وقد واصل التقليد البقراطي بعده استعمال نظريته وتجاربه ص ص 54 - 55.

(28) انظر مثلا وظائف بعض الأغذية البقراطية الرمزية - السحرية في R. Joly, *Le niveau de la science hippocratique*, pp 31-56.

(29) J. Filliozat "Pronostics médicaux akkadiens, Grecs et indiens" in *Journal Asiatique*, 1952, pp 299-321.

(30) انظر ما جاء في P. Henero, *Thérapeutique mésopotamienne*, pp 22-43.

(31) انظر مثلا ابن البيطار الذي تبيّن مفرداته مدى استيعاب مادّة الفلاحة النبطيّة.

علاقتها بالعالم العلويّ، عالم الافلاك والكواكب التي تؤثر في زراعتها ونموّها وجنيها وقطافها وحصادها، فتصلها ببعض خصائصها التي تمثّلها سكان بلاد الرافدين<sup>(32)</sup>.

إنّ الفعل الزراعيّ في المجتمعات القديمة لا يخلو من التعبير عن عقلية الإنسان القديم الذي كان يمارس طقوسا وشعائر مختلفة<sup>(33)</sup> بها عبّر عن قداسة الأرض وما تنتج من ثمر حباّ كان أو بقلّا أو فاكهة أو عشباً. وقد كان أطباء اليونان وخاصة جالينوس يعرفون العزائم التي كانت تقرأ عند جني النبات في بلادهم<sup>(34)</sup>، بما يدعم تأثر الطبّ بما يبقى عالقا في الذهن والمتخيّل من خصائصه الرمزيّة<sup>(35)</sup>.

كما أشار ك. فوس (C. Fossey) إلى تداخل الطبّ والصيدلة والسحر في الحضارة الاشوريّة<sup>(36)</sup>. والاطّلاع على كتابه «في السحر الاشوري، يبيّن لنا مدى التماثل بين وظيفة بعض الأغذية السحريّة وبعض

(32) انظر ما جاء في ابن وحشية، II، ص ص 765، 850، 872، 909، 1339، 1454.

يبيّن م إلياد (M. Eliade) في *Traité d'histoire des religions* أنّ القيمة السحرية والعلاجية لبعض النبات تعود إلى نمط أوليّ علوي (un prototype céleste) وأنّه لا يوجد نبات ثمين في ذاته بل يتصل رمزه بالنماذج الأوليّة. ص ص 253 - 254.

(33) انظر الزراعة الشرقية القديمة التي وصفها، أ- دولات (A. Delatte) في: *Herbarius Recherches sur le cérémonial usité chez les anciens pour la cueillette des simples et des plantes magiques*, pp 7, 22, 53, 77, 100.

(34) انظر، M. Troussel, "Arbres et plantes sacrées" in *Receuil de notices et mémoires de la Société archéologique*, p 42.

(35) وضّحت س أميق (S. Amigues) العلاقة الوطيدة بين المعتقدات والطقوس الزراعية اليونانية - الرومانية واستعمالها في السحر والطبّ في: "La signature des plantes, source de croyance ou de savoir dans l'antiquité gréco-romaine" in *Cahier d'histoire des techniques*, pp 127-138.

كما لفت أ. دولات (A. Delatte) النظر إلى ارتباط السحر والطبّ، بفنّ المفردات، في *Herbaricus*، ص 5.

(36) C. Fossey, *La magie assyrienne*. (36)



الخصائص الواردة في المدونة الطبية الإسلامية<sup>(37)</sup>. وقد استغل أطباء اليونان كذلك، ما كان مستعملا في الطب المصري القديم إذ، يذكر ثاوفراسطس وديسقوريدس وجالينوس باستمرار وصفات يقولون إنهم أخذوها عن الأطباء المصريين<sup>(38)</sup>. ولم يكن المصريون القدامى يميزون بين العلم والسحر بل، كانوا يعتبرون السحر علما [...] وثيق الصلة بالطب<sup>(39)</sup>. والمتصفح لكتاب ف. ليسكا (F. Lesca) عن السحر المصري يلاحظ مدى تأثيره في تمثل خصائص المفردات<sup>(40)</sup>. وقد وجدنا أكثر الأغذية ورودا في التعازيم والطقوس السحرية المصرية الايجابية من أنفع الأطعمة والأشربة في الطب اليوناني والإسلامي<sup>(41)</sup> وتجدر الإشارة إلى أن الطب المصري القديم كان يستعمل للعلاج نفس الأغذية التي يقدمها هدايا للآلهة ويدفنها مع الموتى في قبورهم ويرسمها على مواندهم ضمن القرابين<sup>(42)</sup>.

ولم يستفد الطب الإسلامي من المعرفة اليونانية والرواسب الرافدية والمصرية فحسب، فالإشارات إلى تجارب أهل الهند في المدونة الإسلامية

(37) م. ن، ص ص 74، 89، 90، 90، 91، 131.

(38) الأب ج. ش. قنواطي، تاريخ الصيدلة والعقاقير في العهد القديم والعهد الوسيط، ص 33.  
وجسد مؤرخو الطب القديم تشابها بين ما بقي مسجلا على البرديات المصرية وملاحظات أبقراط. انظر G. Lloyd, *Les débuts de la science grecque de Thalès à Aristote*, p 15.

(39) انظر F. Lesca, *La magie dans l'Egypte*, I, p 132.

(40) م. ن، II.

(41) انظر استعمال الديكة ولحم العجل والضأن والزيتون والعسل والبن والخمر والفلفل والزعفران في 43، 57، 40، 39، 38، 26، 20، 12، *Manuel de magie égyptienne*, pp 115.

(42) انظر هذه الأغذية في الأب ج. ش. قنواطي، تاريخ الصيدلة والعقاقير، ص ص 36، 38، 42، 44، 50، 51، 55، 57.

Cl Brelet Brueff, *Les médecines sacrées*, pp 44، 45؛ F. Faure, *Parfums et aromates dans l'Antiquité*, p.26.

كثيرة<sup>(43)</sup> وعندما أفاد الطبّ الهنديّ المسلمين بالصنعة التي تطيل العمر والقوانين العلاجيّة والوقائيّة<sup>(44)</sup>، مدّهم بتصور دينيّ - سحريّ للصحة والمرض وبتصنيف للغذاء النافع والضار<sup>(45)</sup>.

مجمل القول إنّ الفكر العقلاني يكرّس موضوعيّة الجسد والواقع ويصنّف خصائص الأغذية الطبيعيّة تصنيفاً يقوم على مبادئ فيزيائيّة، مستعملاً القياس، باحثاً في وظائف الغذاء وتأثيراتها الظاهرة، في حين يتعامل الفكر السحريّ مع الأغذية باعتبارها متجذّرة في المعتقدات والأساطير، ويكرّس روحانيّة الجسد والواقع. وقد بدا من خلال تحليلنا للتصنيفيّة الغذائية الطبيّة أنّ الفكر الطبّي قام على الأسس النظرية التي انبنى عليها السحر واستعمل نفس التجارب، إذ استند العلم إلى مبدأ النظرير وقياسه على نظيره وقانون المشابهة، وهو أنّ السحر الودّي<sup>(46)</sup>، فالحرار يولّد الحارّ، والخمرة تولّد الدم، ولحم السبع يولّد القوّة، والذهب يكسب الطبخ حرارة، والحديد يمدّه قوّة ويطرده عنه الشرّ، فيصبح الأكل مشابهاً في الخصائص لما يأكل من غذاء، التهم منه بعضاً أو كلّاً، إذ الجزء المنفصل عن الكلّ ثمرة الشجرة أو بيض الدجاج أو إنفحة الأرنب، تمدّه عدوى السحر بخصائص الكلّ ورموزه<sup>(47)</sup>.

(43) انظر المقالة الرابعة من فردوس الحكمة لربيع الطبري التي جمع فيها صاحبها تجارب أهل الهند. ص ص 557 - 600.

(44) انظر أسس الطبّ الهندي في، C. Liebeskind, "Médecine unani du Sous-continent indien" in *Médecines orientales* pp 39-65; R. Suoboda, "Théorie et pratique de la médecine ayurvédique", in *ibid* pp 67-97; D. Wujastyk, "La médecine en Inde", in *ibid* pp 1937. F. Zimmermann, *La jungle et le fumet des viandes*.

(45) انظر علاقة الطبّ بالدين في، D. Wujastyk «La médecine en Inde» in *Médecines orientales*, pp 20, 21.

(46) انظر، Frazer, *Le rameau d'or*, p 113.

M. Mauss, "Théorie générale de la magie", in *Anthropologie et sociologie*, p 64.

(47) انظر، Frazer, *Le rameau d'or*, p 113.

M. Mauss, *Théorie générale de la magie*, p 57.

وقد وضّحت الأمثلة العديدة التي سقنا في تحليلنا لهذا القسم أنّ الاسطورة تغذّي المتخيّل، وتمدّه بخصائص الاغذية الرمزيّة التي بدت ثابتة في الذاكرة. قابضة في العلامات والصور، بما يؤدي بنا إلى القول إنّ العلم بالغذاء يقوم على المعرفة العقلانيّة والتجريبية. وعلى نجاعة الرمز الذي يغذّيه. وإذا كان أطباء الإسلام حافظوا على المعرفة السحرية - الميثيّة - الرمزيّة فلأنهم منصهرون في ثقافة يصعب التخلّص فيها من الابنية العقلية (Structures mentales) التي تكوّن نظامهم المعرفي (cognitif) ومن النماذج الأوليّة (archétypes) التي تمدهم بالأشكال الرمزيّة.



## الباب الرابع

اليومي والاحتفالي  
في الإلف واللعب



*«Mais les Dieux, prenant en pitié la condition laborieuse qui est naturelle à l'espèce humaine, ont institué pour elle, en vue de la reposer de son labeur, l'alternance des fêtes en leur honneur et, pour l'accompagner dans les festivités, ils lui ont donné les Muses, avec Apollon qui mène le choeur et Dionysos».*

**Platon**





## في تشابه الأيام والمفعل يلغي الرتبة

ليس اليوميّ نهارة و ليلة وحسب، بل هو أيام تتلوها أيام وفصول تعقبها فصول ودورات للخصب والجذب<sup>(1)</sup>. فضاء اليوميّ حقول وسهول تفلح الأرض فيها ويجنى الثمر ويحصد الزرع. وبواد وأرياف ينتقل فيها الراعي بقطعائه. يطلب لها العشب فتكون له عيشا وللبشر غذاء. وأنهار تصطاد منها الأسماك وشواطئ بحار تأتي إليها المراكب وترسي فيها السفن تحمل الغذاء. وسوق تصنع فيها الأطعمة وتعرض الأغذية وتباع وتشترى. وبيت تتكرر فيه الحركات تنتج ما به الحياة تكون والتأنس يتحقق والمؤانسة تسرّ.

في الفضاء اليوميّ يعمل الناس. ينتجون الغذاء ويلبّون الحاجات ويحقّقون الرغبات<sup>(2)</sup>. وفيه يكون الأكل والشرب وارتداء الثوب والاستحمام والنوم والحبّ والموت ويكون المرور والعبور والاجتماع واللقاء والمحادثة فتكون الحياة العادية. إنّ صفة اليوميّ التكرّر والرتابة والتوقع. تعاد في اليوميّ الأوضاع والحالات والمواقف وتضغط الحاجات والرغبات والمهام على الفاعل وتكرّر الحركات والأقوال والأنشطة والطقوس

---

C. Javeau, «Sur le concept de vie quotidienne et sa sociologie», in *Cahiers* (1) *Internationaux de Sociologie*, LXVIII, 1980, pp. 32-33; H. Lefebvre, *Critique de la vie quotidienne*, II, pp. 244, 258.

H. Lefebvre, *Critique de la vie quotidienne*, I, p.39; A. Schutz, *Le chercheur et le* (2) *quotidien*, pp. 125, 132.

والتفاعلات. ورغم أن انتظام العادي المتكرر الأليف يولد الإحساس بالأمان والشعور بتحقيق الحياة، فإنه يعمق الرتابة. فيتشابه في اليوميّ الزمان فلا يكون ملكا للفرد يحقق فيه حريته وينعتق فيه خياله. بل هو زمان يشترك فيه مع الآخرين فيخضع الجميع لضوابط المعيشة تسم الزمان بالقلق والحياة بالتشابه الأبديّ. وقد يقطع الحدث المتميّز المجهول اليوميّ فيهدّد الأمان ويؤذّن بالفوضى المأسوية معمّقا الرتابة والتفاهة مولّدا الشعور بالهشاشة<sup>(3)</sup>.

وقد يخرق الاحتفال رتابة اليوميّ ويخفّف من حدّة الإحساس بوطأة زمان يمرّ على نفس الوتيرة ويدبّ نحو الموت. يقف الزمان لحظة تحرّر الإنسان من أعبائه وتزيل عيائه وتبدّد همومه فيكون اللايوميّ. Le non-quotidien<sup>(4)</sup> سبيلا إلى اللعب والانس واللهو والانبساط والراحة والحريّة واللذة والمغامرة والحلم<sup>(5)</sup>.

G. Balandier, "Essai d'identification du quotidien", in *Cahiers Internationaux de sociologie*, LXXIV, 1983, pp.7-10; W Grossin, *Le temps de la vie quotidienne*, pp. 1981, 470; C. Javeau, "Sur le concept de vie quotidienne et sa sociologie", in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXVIII, 1980, p.35; C. Lalive d'Epinau, "La vie quotidienne, essai de construction d'un concept sociologique et anthropologique", in *Ibid*, LXXIV, 1980, pp 14-15, 18-20; H. Lefebvre, *critique de la vie quotidienne*, I, p. 146; *Du rural à l'urbain*, pp. 90-91, 93-94; A Ludtke, "Qu'est ce que l'histoire du quotidien", in *L'histoire du quotidien*, p. 5; M. Maffesoli, "Le rituel de la vie quotidienne comme fondement des histoires de vie" in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXIX, 1980, pp. 341-342; G.

Thuillier, *Pour une histoire de la vie quotidienne au XIXe s en Nivernais*, p. 2.

(4) يكون اللايومي قطيعة خارقة للحياة العادية.

G. Balandier, "Essai d'identification du quotidien", in *Cahiers Internationaux de sociologie*, LXXIV, 1983, p 11; K. P Koppin, art "fête" in *Traité d'anthropologie historique*, p. 1089; C. Lalive d'Epinau, «La vie quotidienne, essai de construction d'un concept sociologique et anthropologique», in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXXXIV, 1983, pp. 14-15; H. Lefebvre, *Critique de la vie quotidienne*, II, p. 10; G. Thuillier, *Pour une histoire de la vie quotidienne au XIX eme siècle en Nivernais*, x p. 3; J.J. Wunbeurger, *La fête; le jeu et le sacré*, pp. 26, 47-48.

يلتحم في الحياة اليومية الرتيب والخارق للعادة. إذ يعدّ الحفل في الحياة العادية تقطع إعداده رتابتها. وينتهي الحفل فيرجع المحتفلون إلى اليوميّ دفعة واحدة بانتهائه. وفيهم من الشعور بالتجدّد والارتياح والسرور ما ييسّر استقبالهم لحياة عادية. فيكسب الاحتفال لليوميّ معنى ويؤسسه ويحييه ويجدّده<sup>(6)</sup>.

وكما يكون الطعام والشراب حاجة تنتظم حول تلبيتها الأنشطة والسلوكات والتفاعلات. يكونان. في الاحتفال. عنصرا بانيا وقطبا تتدفق منه الحيوية الغزيرة. وكما تنظّم القواعد الأكل والشرب اليوميين، تظهر في الاحتفاليّ واجبات الرسوم (L'obligation cérémonielle) تخضع السلوك الغذائيّ لطقوس تصاحب الحرية اللعبيّة (La liberté ludique)<sup>(7)</sup>.

---

C. Lalive d'Epinay, "La vie quotidienne, essai de construction d'un concept (6 sociologique et anthropologique", in *Cahiers Internationaux de sociologie*, LXXIV, 1983, pp. 32-35.

F. P. Koppin, art. "Fête", in *Traité d'anthropologie historique*, pp. 109-1092; (7 J.J. Wunbuerger, *La fête, le jeu et le sacré*, p. 50.



# الفصل الأول

العادة

في الإلف والرتابة



## 1 - النشاط الرتيب

لا توصف حركات المزارعين والفلاحين في التراث الفلاحيّ وصفا مباشرا، بل ترد أفعالهم في صيغة المبنيّ للمجهول وتختفي في المعارف التجريبية التي انطلق منها العلم منظّرا. ولنن كان الخطاب الفلاحيّ علما نظريّا، بدا العالم فيه ناشرا معرفة بالأرض والنبات والأفلاك والأبراج والمياه والرياح، ناصحا بالطرق الناجعة في الفلح والزراعة، فإنّه يصف تجربة معيشة تكشف فعل الإنسان في الطبيعة، يزرع الحبوب والبقول، ويغرس الأشجار مزبلا لها مقتلعا الحشيش النابت حولها، محوّل ما يقتضي تحويله من الشجر راشه بالماء رشّا خفيفا، ساقيه سقيا مستمرّا أو منقطععا، كما يلتقط الأبرار، ويقطع الثمار، ويحصد الحبّ ويذريه ويدرسه ويحذف قشره، ويجفّف الفواكه، وهو في كلّ ذلك بين يأس ورجاء يرقب طلوع الأفلاك وصعودها وهبوطها ونزول الشمس برؤوس الأبراج وانقلاب الفصول وتغيّر الزمان ومجيء البرد والحرّ، خائفا من النحس، منتظرا الزهر يظهر والثمر يبلغ والحبّ يدرك، مراقبا كل تغيير يبدو على الشجر والزرع<sup>(8)</sup>. تتكرّر هذه الحركات كلّ سنة بل تتكرّر طيلة السنة ويستبدّ القلق بالفاعل في الأرض الباحث عن القوت استبدادا ويستحوذ عليه هاجس الجوع والخوف من نقصان الحياة فيلجأ إلى طقوس تخفّف من قلقه وتزيد في نماء أرضه وخصب ثمرها وبقائه. يتطهر العراقيّ ليزرع البصل ويغربل بزره بمنخل معمول من شعر الخنزير،

(8) ابن وحشية، الفلاحة النبطية.

لعله يقي بشعر الحيوان البصل من خطر الحيوان، يطلب أصوله يأكلها أو  
 البذور يدوسها ويبددها. ويطلبي الفلاح البذور بالعسل أو الزيت فيطليها  
 بالمادة المقدسة التي كانت تهدي للآلهة تحمي الزرع وتعطيه. ويأكل الفلاح  
 التمر حين يغرس البصل فتتداخل طقوس الزراعة والاكل. فيتحد الفلاح  
 بالأرض المقدسة وروح الخصوبة. ويزرع البصل في ضوء القمر لعل  
 القمر يحرس حركة الإنسان ويصل زرعه بقداسته ويخصب فعله في  
 الأرض<sup>(9)</sup>.

وقبل أن تزرع الحبوب المقتاتة قد يخلط زارعها شيئا من قرون  
 الغنم وعظم البقر وعاج الفيل يبذرهما مع حبوبه فيذر القوى الخلاقة  
 والقوى المحولة والقوى الخصبة. ويخلط زبل الفأر والخفافيش المقلقة الخيفة  
 فيقي الزرع من شرّ الشياطين. وقد يذر العراقيّ صادقاً من قرن الأيل  
 مع الحب فتطرد القرون المقدسة السحرية الهوام وتجعل في الحب ما به  
 يكون التجدد والبقاء. ويرش المزارع الخمر على حبوبه المزروعة فيحفظها  
 من كلّ الآفات، ويغطيها بجلد الضبع فاصلا بين عالم السماء وعالم الأرض  
 واقيا بزوره من أخطار السماء. ويذبح الفلاح العصافير والغربان يغذي  
 بها قوى الجحيم. وتعلق هذه القرابين على القصب تحركها الرياح فتخاف  
 الطيور من نظيرها وترهب نحس الغرابين فتعرض عن حبوب كانت  
 عليها تأتي ملتقطه<sup>(10)</sup>.

(9) انظر زراعة البصل م. ن. ا. ص ص 565 - 567 .

(10) انظر زراعة الحبوب في م. ن. ا. ص ص 411 - 413 . وانظر

"Cerf", "Chauve - souris", "Corbeau", "Cornes d'abondance", et "Hyène", in  
*Encyclopédie des symboles*, pp. 112-113, 126-127, 163-164, 316.



يطلب الخصب بالخصب ويحمي النظر نظيره ويبقي الجزء الحبّ  
والبزر من الفساد وقد بقيت في الجزء عدوى الكل<sup>(11)</sup>. ويخاف المرء ألا  
يحمل شجره المقدّس فيختار رجلاً عفيفاً طاهراً متنزّها عن الفحشاء  
والفجور يغرس الزيتون حتى يكثر ثمره ويزكو حمله، وينهى كلّ امرأة  
حائض ورجل جنب وكلّ عقيم وكلّ من مسّ جثة حيوان أو إنساناً ميتاً  
أن يقرب الزيتون ينجّسها فيفسد غرسها ويمنع حملها<sup>(12)</sup>. فالإنسان  
يمارس في المزروعات تأثيراً وينقل إليها خصائصه وأحواله فيفسدها  
خطر يحمله ويخصبها نفع فيه<sup>(13)</sup>.

لا يصف التراث الرقص والقفز والغناء والأدعية التي ترافق نشاط  
المزارع ولكنه يذكر استغلال العقل السحريّ لكلّ ما في الطبيعة يخصب  
القوت ويحمي الغذاء ويقيه من الوحوش والفئران والطيور والدود وآفات  
الهواء وهبوب الرياح ونجاسة الإنسان، فيعبّر عن فعل يوميّ. فعل  
الإنسان يخدم الأرض بعرق الجبين ليأكل خبزه ويصارع الطبيعة المتوحّشة  
والمتقلّبة صراعاً مأسوياً.

ولئن تداخل التنظير مع التجربة في كتب الفلاحة فغاب عنا المعيش  
اليوميّ الدقيق فإنّ ذكر الأوقات الموافقة لضروب الأعمال في الضياع من  
قطع الخشب وغير ذلك في أمور الشجر والغرس والزراعة،<sup>(14)</sup> أو وصف

11 J. Frazer, *Le rameau d'or*, I, pp. 41, 43, 48. (11)

12 ابن العوام. كتاب الفلاحة، II. ص ص 224 - 225، ابن وحشية. الفلاحة النبطية، I. ص 33.

13 J. Frazer, *Le rameau d'or*, I, pp. 76, 94-95. (13)

14 ابن وحشية. الفلاحة النبطية، I. ص ص 218 - 241.

الفصول والأزمان والأشهر في بعض المؤلفات يكشف الحركات الزراعية السنوية الرتيبة. ففي كانون الآخر (نيتير) يضرب الأندلسيون أوتاد الزيتون والرمان ويزبرون عرائش الكروم ويزرعون الرجلة ويجمعون قصب السكر ويعملون مربب الأترج والجزر وشراب حمّاص الأترج. وفي شباط (فبرير) يغرسون بصل الزعفران ويزرعون بقول الصيف ويجمعون الكمأة ويقطفون الاسفاراج والبسباس وينقلون المغروسات. وفي آذار (مارس) يركّبون الشجر ويغرسون قصب السكر والمقايث والباذنجان ويزرعون المردقوش. وفي نيسان (أبريل) يعملون ماء الورد ودهنه ومرببه ويجمعون القثاء ويضربون أوتاد الأترج ويزرعون الحبق والقنيط والأرز واللوبيا وينقلون القرع والباذنجان ويزرعون الخيار. وفي آيار (مايه) يبدؤون في الحصاد ويجمعون بزر الخشخاش ويعملون شرابه ويجمعون بزر الكرفس والشبث والخردل والخرف والطرائث وفي يونيه (حزيران) يحصدون القمح ويجمعون باكورة الأعناب والتين، ويعملون شراب الحصرم ويزرعون الكرنب. وفي يولييه (تموز) يحصدون ما بقي من الحب ويدوسونه ويجمعون العنب النضيج وفواكه الصيف ويزببون التين. وفي أغشت (آب) يعصرون الرمان ويجمعون الفول واللفت والجزر والسلق. وفي أيلول (سبتمبر) يعملون شراب الفاكهة وربّ العنب ويأخذون في الحرث والزرع. وفي تشرين الأوّل (أكتوبر) يخرصون الزيتون ويجمعون باكورته ويصنعون شراب السفرجل والتفاح ويجمعون بزر الرازيانج والأنيسون ويزرعون البصل. وفي تشرين الآخر (نونبر) يجمعون البلوط والقسطل وحبّ الأس ويعملون

شرابه وينقلون بقول الصيف كالقرع والباذنجان واللوبيا والرجلة والبقلة اليمانية ويجمعون بقول الشتاء والقصب ويغطّون البقل وما ظهر من الزرع والأترج والموز لنلا يضرّ بها الجليد ويجمعون نورالزعفوان. وفي كانون الأوّل (دجنبر) يجمعون الأترج ويقلعون الجمار ويغرسون القرع والباذنجان ويزرعون الكرّاث والثوم والخشخاش<sup>(15)</sup>.

تفي كتب الحسبة ببعض الأنشطة اليومية، فالحبوبي، يغربل الدقيق وينقيّه وينظّفه من الغبار ويرشّ القمح بالماء ويطحنه كلّ يوم. ويؤتى بالحبوب من البيوت فيزينها ويكتب على كلّ قفة اسم صاحبها ومكانه. والخبّاز يعجن العجين مرارا في اليوم معيدا نفس الحركات شادّا على جبينه عصاة بيضاء تجفّ عرقه وتشهد على عيانه. والفرّان ينظّف بلاط حانوته كلّ ساعة ويصلح مداخن أفرانه ويضرم فيها النيران فيدخل في الفرن الطبق تلو الطبق واضعا على الأطباق علامات حتّى لا تختلط. موصيا بها أجراءه خيرا، والجزّار أو القصاب يذبح البهائم خاضعا لنفس الحركات التي تحدّدها أحكام مذهبه. ولا يجعل لحومها تخرج عن حدّ المصاطب ويفرد لحوم المعز عن الضأن وقد ينقّط لحم المعز بالزعفران ويجعل أذنانها معلّقة على لحومها إلى آخر البيع. وقلّاء السمك ينظّف

(15) عريب بين سعيد، تفصيل الأزمان ومصالح الأبدان المعروف بتقويم قرطبة، انظر أنشطة شبيهة في تقويم ابن ماتي، قوانين الدواوين وتقويم مصري مجهول مؤتلف. وتقويم الفيزومي. المنهاج. وقد حقّق هذه النصوص شارل بلا (Charles Pellat) انظر : *Cinq calendriers égyptiens*

وانظر القريزي، الخطط، I، ص 748 - 757 و C. Cahen, "Al-Makhzumi et Ibn Mammati sur l'agriculture égyptienne médiévale" in *Etudes Islamologiques*, 11, 1972, pp. 141-152; ch. Pellat, "Le calendrier agricole de Qalqasandi", in *Etudes Islamologiques*, 15, 1979, pp. 167-185.

القفاف والأطباق والموازين ويغسل الأسماك وينقيها ويقلّيها...<sup>(16)</sup> ويخضع هؤلاء وغيرهم من صانعي الأغذية وبانعيها إلى عين المحتسب تراقب المكايل والموازين والغشوش والحيل والبيوع الفاسدة والاحتكار، وتسهر على طهارة الأغذية وسلامتها من فساد أو نجاسة تحرّم أكلها، فيمنع المحتسب خلط الحبوب واللحوم والبقول والفواكه والألبان والأطعمة المطبوخة جيّدها بردينها وبانتها بطريّها وجديدها بقديمها وينهي عن المحرّمات متفقداً ما يشكّ فيه من مية محترزا من طبخ لحوم الكلاب مانعا بيع الخمور<sup>(17)</sup>. ويتخذ عريفاً من الثقات على الصّناع يكون عارفا بحرفهم وصناعتهم مطلعاً على أسرارهم عالماً بأخبارهم يرشده إلى الحيل والغشوش<sup>(18)</sup> فيخضع العريف نفسه لرتابة اليوم يتفقّد كلّ ساعة، عند غياب المحتسب، بعض الأصناف<sup>(19)</sup>.

تضبط السلطة مقاييس إنتاج الغذاء وتحدّد طريقة العمل متفقّدة وسائل الإنتاج والمنتج والإنتاج، متدخّلة في حياة الجسد مقنّنة حركاته منظّمة علاقة الفاعلين (تاجر / تاجر، بائع / مشتري، عريف / صانع،

(16) ابن الاخوة، معالم القرية، ص ص 127 - 168، الشيزري، نهاية الرتبة، ص ص 21 - 35.  
 (17) ابن الاخوة، معالم القرية ص ص 120 - 158، ابن الحاج، المدخل، IV، ص ص 99 - 203، ابن عمر (يحيى) أحكام السوق، ص ص 52 - 74، 113 - 129، السقّطي، في آداب الحسية، ص 20 - 40، الشيزري، نهاية الرتبة، ص ص 21 - 41.  
 (18) ابن بَسّام، نهاية الرتبة، ص ص 340، 343 - 344، 347... السقّطي، في آداب الحسية، ص 33.

(19) يتفقّد العريف مثلاً المقلّي كلّ ساعة عند غياب المحتسب حتّى لا يقلو صانع السمك الغذاء بدهن الشحم المستخرج من بطون الأسماك ويخلطها بالزيت، الشيزري، نهاية الرتبة، ص 33.

صاحب حانوت / أجير)، حسب أحكام الشريعة وقوانين السوق والأعراف السائدة. وليست صناعة الأغذية وتجارتها حرة إذ تمنع المؤسسة تلقي الركبان، وتحدّد الأوزان، وقد تضبط الأسعار. وتفرض مقداراً معيناً من إنتاج الحبوب طحيناً ودقيقاً يرفع إلى الخبّازين كلّ يوم. وقد يحدّد لكلّ خبّاز كمية الخبز اليومية<sup>(20)</sup>. وليس للتجار والحرفيين أن يتخذوا حوانيتهم حيث أرادوا في السوق بل هم خاضعون لتقسيم فضاء تجعل فيه «لأهل كل صناعة سوق تختصّ بهم فإنّ ذلك لقصّادهم أرفق ولصانعهم أنفق.. ومن كانت صناعته تحتاج إلى وقود نار كالخبّاز والطباخ [...] فالمستحبّ أن تبعد حوانيتهم عن العطارين...»<sup>(21)</sup>. والفرّانون «يوزعون على الدروب والمحالّ وأطراف البلاد»<sup>(22)</sup>. «وبائعو السمك لا تكون سوقهم على الطريق لما في روائح السمك من الضرر بالناس»<sup>(23)</sup>. والسلطة في مراقبتها الغذاء لا تفرض احترام الفضاء وقوانين التجارة وشروط الصناعة المحددة فحسب بل تكرّس مبدأ الخضوع للطاعة، موظفة الرموز الدينية (رسول / سلف. نجاسة / طهارة، حلال / حرام)، مستعملة العقوبات، معزّرة زاجرة حابسة ضاربة فاعلي المنكر. مكسّرة دنانهم محرقة حوانيتهم متلفة أطعمتهم متصدّقة ببعضها على الفقراء مانعة بيعها محققة إرادة الله «يزع بالسلطان ما لا يزع بالقرآن»<sup>(24)</sup>.

(20) ابن الأخوة. معالم القرية، ص 131. ابن بسّام. نهاية الرتبة، ص 332، الشيرزي. نهاية

الرتبة، ص ص 13، 21، 23.

(21) الشيرزي. نهاية الرتبة، ص ص 11 - 12.

(22) م. ن. ص 24.

(23) ابن عبد الرؤوف. رسالة في آداب الحسبة والغتصب، ص 97.

(24) ابن تيمية. الحسبة في الإسلام، ص ص 521 - 522، 526 - 527.

ويظهر الغلمان في الأسواق يحملون الدقيق والأخباز إلى الطحّانين والفرّانين، وليست السبل دائما آمنة، ولا الطحّانون من أهل العقّة.. فكم من غلام خدع<sup>(25)</sup>. وفي الحوانيت يظهر الصبيان يتعلّمون الصنائع مستخدمين حاضرين بين أيدي الخبّازين والفرّانين يسمون أخباز الناس ودقيقهم بعلامات<sup>(26)</sup>. ويوظّف الصبيان في أخذ القمح وأطباق العجين والأطعمة من البيوت ويعودون بالقمح دقيقا وخبزا وبالأغذية طبيخا فيكونون وسطاء بين العالمين الخارجي والداخلي، عالم الرجولة وعالم الأنوثة. ويختار لذلك من لم يبلغ الحلم، وإن تعذّر يتّخذ البالغ العاقل الأمين العفيف يغطّي طرفه عن النساء فيضع القفاف والأطباق على الأبواب ويتوارى قليلا حتّى يعلم أنّ ما وضع على العتبة قد أخذ<sup>(27)</sup>. وقد تتّخذ امرأة تدور على البيوت لأخذ العجين لصيانة حريم المسلمين<sup>(28)</sup>.

وليس إنتاج الغذاء دون تنظيم لعلاقات الإنتاج، ففي فقه المزارعة والمساقاة والمبايعة والرهن والإيجار والكراء... ما ينظّم علاقات الفاعلين تنظيمًا دينيًّا تُستمدّ أسسه من أحكام الشرع. ولا يخلو نشاط العمل اليوميّ من توتر العلاقات بين الفاعلين ومن المشاكل والهموم. فليست أيام الناس خلوا من النزاعات والخصومات والاستغلال وإتلاف الغذاء وضياع الرزق والتفليس<sup>(29)</sup> فليس الفلاح دون مشاكل، إنّه مثقل، إلى

(25) السقطي. في آداب الحسبة، ص 22.

(26) ابن الاخوة، معالم القرية، ص ص 128 - 131.

(27) ابن الحاج، المدخل IV، ص 174، الشيزري، نهاية الرتبة، ص 24.

(28) ابن الحاج، المدخل IV، ص 181.

(29) يجد قاري الفتاوى والتوازل مادة ثريّة لدراسة علاقات الإنتاج اليومية وما يصاحبها من انفعالات تدل عليها الأبنلة.

جانب الواجبات الشرعية من خراج وزكاة وجزية. بالمغارم والمكوس المتنوعة وتخايل محتكري الطعام والكيالين<sup>(30)</sup>.

أما الخدمة في البيوت فوصفها نادر قليل وما تكشفه بعض النصوص هو أنّ المرأة تطبخ الطعام لأهلها ولأن قد يمرّ بيتها وجيرانها من الأيتام، وقد تدرّب النسوة بعضهنّ البعض على صناعة ما يجهنه من الأطعمة فتبثّ المرأة معرفتها وتنشرها وتورثها للخلف وقد تساعد الواحدة جارتها على إنجاز ما لا تعرف طهيّه. ومما تقوم به المرأة من الأعمال إلى جانب الطبخ اليوميّ، تربية الحيوان وحلب إنائه وصنع الخيض والزبد والجبن وغير ذلك بما تحتاج إليه لستها. فالمرأة الصالحة هي التي تملأ بيتها، أقطا وحيسا<sup>(31)</sup>. تربّي المرأة الطيور وتهتمّ بذوات الأربع والغالب ألاّ تذبحها<sup>(32)</sup> وآلاّ تصيد الحيوان<sup>(33)</sup>. فتلك مهمة الرجل. وإقصاء

---

(30) انظر أحمد الطاهري، عامّة قرطبة في عصر الخلافة، ص 81 - 83.

(31) ابن الجوزي، أحكام النساء، ص 79، ابن حبيب، كتاب النساء، ص 162، ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص 187، 319، ابن سيده، الخصاص، I، 4، ص 45، 135، ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 11، 230، الدبّاع، معالم الأيمان، IV، ص 185، ابن وادرائ، تاريخ العباسيين، ص 564، البلاذري، فتوح البلدان، ص 269، 282، الشماخي، كتاب السير ص 253، 269، 282، القاضي التنوخي، المستجد، ص 12، 209، المالكي - رياض النفوس، I، ص 193، 327، II، ص 218، وانظر دندش عصمت دندش، الأندلس في نهاية المرابطيين ومستهلّ الموحّدين، ص 302، احسان صدقي العميد، الخبر في الحضارة الاسلاميّة، ص 34، جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 584.

(32) اتفق على اشتراط الذكوريّة فيمن تجوز تذكيتّه واختلف في تذكية المرأة. ابن رشد بداية الجتهد، I، ص 452، وقد يجوزّ الشيعة أن تذبح المرأة حرّة أو أمة على كراهية في غير ضرورة، الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 43.

(33) كانت بعض الاعرابيات في افريقية يصطدن الطرائد. محمد حسن، المدينة والبادية بافريقية في العهد الخفصي، II، ص 797.

المرأة من الصيد أنموذج أصليّ مرتبط بتمثّل دم الحيوان ودم المرأة<sup>(34)</sup>. فالدم المتدفّق من رحم المرأة يذكّر بدم الحيوان الذبيح ودم الطرائد، والمختلف هو الذي يؤدّي طقس تحويل الحيوان الحيّ إلى غذاء، لا النظير المائل الذي يحمل في ذاته عنصراً نجساً خطيراً<sup>(35)</sup>. كما أنّ المرأة لا تذبح الحيوان ولا تصيد الطرائد لأنّها في المتخيّل مثل الطرائد سلبية متقبّلة للفعل، فالرجل الفاعل هو الذي يستعمل الآلة الجارحة، أو ليست هذه مبدأ مغيّراً للمادّة المنفّعة وللكانات المستسلمة ؟<sup>(36)</sup>

وقد تعمل الفقيرة في بيتها فتطبخ الطعام وتكلّف من يبيعه لها<sup>(37)</sup>. وتخرج القروية في الأندلس لتبيع اللبن المخيض والسمن والزبد والزيت والبيض في سوق القرية، وتقف من تسكن في طريق المسافرين أمام بيتها

---

(34) ذهب البعض إلى أنّ رائحة المرأة المرتبطة بدمها هي السبب في إقصائها من نشاط الصيد لأنّ طبيعة رائحتها مختلفة عن طبيعة رائحة الطرائد وكذلك دم المرأة مختلف عن دم الطرائد.

B. Hell, *Entre chien et loup*, p 96, 99, 101; E. Lot-Falk, *Les rites de chasse*, pp 131-132; Y. Verdier, *Façons de dire, façons de faire*, pp 44, 46.

ويعتبر أ - تستار (A. Testart) أنّ دم المرأة ودم الطرائد في المتخيّل يتماثلان فيقول: "Les deux odeurs sont fondamentalement semblables, elles traduisent une seule et même réalité, un sang qui joue le rôle de substance unique, et l'exclusion (de la chasse) renvoie à l'impossibilité de conjoindre le même avec le même [...]. La femme ne chasse pas en raison d'une prohibition sur le même avec le même parce que la femme et le gibier sont des êtres de même nature du fait qu'ils perdent également leur sang, tandis qu'il résulte nécessairement de cette prohibition que la femme doit apparaître comme étant différente, différente en son essence, du gibier". De la chasse en France" in *L'Homme*, 102, 1987, pp. 156-157.

L. Lévi-Makarius, *Le sacré et la violation des interdits*, pp. 21-23; A. Testart, *Des mythes et des croyances*, p 318; Y. Verdier, *façons de dire, façons de faire*, pp. 56-57.

(36) انظر رمز السكين في J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 306.

(37) البغدادي. تاريخ بغداد. VII. ص 79.



عارضة عليهم الفواكه والجبن والخبز واللحم والسمك وأصناف الطبخ<sup>(38)</sup>. وتخرج البدوية في افريقية للمشاركة في العمل الزراعي فتحصد الحبوب وتجنّي الثمر<sup>(39)</sup>. ولم يكن خروج المرأة لكسب عيشها في قرى الأندلس وريف افريقية وباديتها سلوكا خارجا على العادات والأعراف. بل كان منصهرا انصهارا تاما في الأطر المادية والعقلية الريفية والبدوية. ولكن لا يعني ذلك أن خروج المرأة لبيع الغذاء لم يلق في بعض الفترات التاريخية معارضة، فقد أنكر الموحّدون اقتحام المرأة الفضاء الخارجي واختلاطها بالرجل<sup>(40)</sup>، والمنكر ليس عملها بل خرقها للحجاب الذي يقي عورة ويقي الرجل من الفتنة!

ورغم اقتحام القروية والبدوية والجارية في المدينة الفضاء الخارجي لإنتاج الغذاء أو بيعه أو اشترائه، ورغم طبخ الزهّاد والمتعبدين في الرباطات أو الزوايا الطعام لأنفسهم ولمن يمرّ بهم وينزل عندهم. ورغم إعداد صاحب الحقل لأجرانه ما يسدّ الرمق<sup>(41)</sup>. ورغم اتّخاذ الخاصة رجالا في مطابخهم إلى جانب النساء، فإنّ تقسيم الأدوار الاجتماعية تقسيما جنسياً هو الذي يميّز الثقافة الإسلامية ولا يجعلها في ذلك تختلف عن سائر الثقافات الأبوية. وإن عملت المرأة شيئا في بيتها وباعته في السوق لا تعتبر قوّة عاملة. في حين أنّ صانع الخمر أو العسل أو الزيت أو اللبن أو الخبّاز أو الشوّاء أو الطباخ... ينتج الغذاء في إطار وظيفته

(38) دندش عصمت دندش. الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحّدين. ص 303.

(39) محمّد حسن، المدينة والبادية بافريقية في العهد الحفصي. II، ص 797.

(40) البيهقي، كتاب أخبار المهدي بن تومرت. ص 48.

(41) الدبّاغ، معالم الإيمان، I، ص 229، 255، IV، ص 236 - 237، الحشني، قضاء

قرطبة وعلماء افريقية ص 134، المالكي، رياض النفوس، I، ص 523، II، ص 382.

الثقافية باعتباره صانعا عاملا. وباستثناء اتّحاد الرجال الطباخة مهنة فإنّ طهيهم للطعام يكون في وسط رجاليّ.

إنّ وظيفة المرأة الصالحة في الثقافة الإسلامية، تدبير المنزل وقضاء الشهوة جميعا،<sup>(42)</sup> فإن كان من فضل للنكاح فإنّ من بين ما فيه، تفرّغ القلب عن تدبير المنزل والكفل بشغل الطبخ والكنس والفرش وتنظيف الأواني وتهئية أسباب المعيشة،<sup>(43)</sup> فدور المرأة أن ترعى أسرتها وأن تريح الرجل من مسؤوليّة الفضاء الداخليّ وهي مسؤوليّة قد تشغله وتنغص عيشته وتمنعه من أن يتفرّغ للعلم والعمل<sup>(44)</sup>. إنّ عليها أن تكرّر يوميّا تلك الحركات المثاليّة التي روي أنّ النبي دعا فاطمة (ت 11 هـ) إليها حين نصحتها قائلا، إذا انصرفت إلى بيتك فأصلحي فراش زوجك فإذا جاء فتلقّيه بالبَاب وخذي منه رداءه ثمّ إذا قعد على فراشه فاخلعي نعليه فإذا كان مغطرا فقرّبي إليه ما في بيتك فإذا فرغ وفرّغت ما بين يديه فاقعدي قريبا منه فإذا دعاك إلى فراشه فأجيبيه وإن لم يدعك فادني إلى فراشه،<sup>(45)</sup>.

يبدو نشاط الرجل اليوميّ نشاطا أساسيا إذ يحقق عمله جوهر الحياة الاجتماعية حينما يحقق المعيشة. ويبدو نشاط المرأة ثانويّا يساهم في توفير حاجات الأسرة ورغبات الزوج وراحته. يبدو نشاطها في تهئية، أسباب المعيشة.. وكلّ من الرجل والمرأة مطعم، إطعام الرجل إنفاق

(42) الغزالي، إحياء علوم الدين، 1، ص 699.

(43) م. ن. ص. ن.

(44) م. ن. ص. ن.

(45) ابن حبيب، كتاب النساء، ص 162.

على عياله يكفيهم ويوسع عليهم إذا أمكنه التوسعة وإنفاق على امراته يطعمها ما يقيم صلبها، ويشبع بطنها، ويسد جوعتها.<sup>(46)</sup>

قد تنتج رتبة اليوميّ تمثلاً لهذا النشاط أو ذاك فيبدو الخنّاط في الأحلام ملكاً تنقاد له الملوك وتاجراً يرأس التجار وصانعاً يطيعه الأجراء<sup>(47)</sup>، فشرف مهنته من شرف الخنطة، وكثرة ماله من جودتها وغلائها، وسلطانه من سلطانها على الحبوب، والخبّاز، صاحب كلام وشغب في رزقه، صنعته ككلّ صنعة مستها النار فهي كلام وخصومة. يكون في الخبّاز، سوء خلق لأنّ النار أصل عمله والنار سلطان خبيث<sup>(48)</sup>، في خبّاز الأحلام صورتان متناقضتان، هو صاحب كلام وصنعتة كلام رطب رطوبة الحياة مولّد يحمل بذرة الخلق وعلامة العقل والذكاء والفكر والتواصل<sup>(49)</sup>، أو ليست الخبازة تحقيقاً للفعل وصناعة يتجلّى فيها الفكر يحولّ المادّة عجينا رطباً فخبزاً ينضج في النار تكتمل فيها الصناعة ويتجلّى الخلق ويتحقّق فيها الخصب<sup>(50)</sup>؟ يبدو الخبّاز في الأحلام مالكا للمعرفة متصرفاً في الحياة يصنع خبزه كما يصنع الفخاريّ أو الخزّاف أوانيه يقتديان بصناعة الخالق للجسد، أو ليس الخبز جسداً به، قوام الروح وحياة النفس،<sup>(51)</sup>؟

(46) الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXI، ص 509 - 513، 540 - 452.

(47) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 249.

(48) م.ن، ص 247.

(49) انظر رمز اللغة في J. Chevalier et A. Gheerhrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 560-561

(50) النار قوّة مخصبة مولّدة مثل الرحم، حين تضرع في الحطب تكون حاوية (contenant)

للغذاء تطبخه شبيهاً برحم حاو للجنين. G. Durand, art "feu" *E.U.*, IX, pp. 428-429.

(51) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 247.

إنّ الخبز كالكلام دالّ على العلم ودالّ على التواصل، إذ لا تكون صناعة الخبز دون اجتماع لتعاون ودون تواصل ودون كلام، فالخبّاز صاحب كلام لأنّه صاحب خبز يوزّعه على الناس، يرون صانعه سلطانا عادلا<sup>(52)</sup> ويرون في خبزه النعيم والخصب والثروة والعيش الطيّب<sup>(53)</sup>. ولكنّ الخبّاز صاحب شغب وخصومة وخبث، لا يطمئنّ في رزقه، يتأثّر بالفتنة والخصام فيلحقه الشرّ وتحرقه النار الجحيميّة وتبدّد رزقه وتمسه بخبثها فيتحوّل هو نفسه إلى مشغب يهيج الشرّ ويضرم نار الفتنة حين يغلق مخبزه فيقطع سبل العيش أو يزيد في أسعار خبزه أو يغشّ في ميزانها وطبخها. ليس تحصيل الخبّاز لرزقه دون كدّ وعناء وعناد عن الحقّ، وتهيج للشرّ<sup>(54)</sup> وليس الخبّاز في أحلام الناس آمنا ولا عادلا دوما، نار أفرانه المخصبة قد تتحوّل إلى نار ظلاميّة هدامة مأسويّة<sup>(55)</sup>، حين تعجز عن أن تكون مخصبة محقّقة للخيرات مطعّمة. أمّا القصاب فهو ملك الموت، يقتل البهائم. إن ذبح ميتة نشر الظلمة والعتمة وإن قسم اللحم بين الناس قدّم المال والخير والصلاح ووصل الرحم<sup>(56)</sup>. والبقليّ، صاحب هموم وأحزان، يبيع طعاما رخيصا يأكله الفقراء والمعوزون فلا يدرّ عليه ما تدرّه الخنطة على الحنّاط ولا يوزّع على الناس ما يوزّعه القصاب من

(52) م. ن. ص. ن.

(53) م. ن. ص. ن.

(54) انظر معنى شغب في ابن منظور: لسان العرب، مادة شغب.

(55) G. Durand, art "Feu", in *E.U.*, IX, p. 431.

(56) ابن سيرين: تفسير الأحلام، ص 249.

لحوم تسرّ وتفرّج<sup>(57)</sup>. والناطفيّ والحلاويّ والسكرّي يصنعون اللطيف<sup>(58)</sup>. فيقدّمون الرفق واللين ويبعثون على الحلم بالطراوة والودّ. وطبّاخة المضيرة في المقامة كما هي في الواقع، تدور في الدور والخرقة في وسطها من التّور إلى القدور ومن القدور إلى التّور، تنفث بغيها النار وتدفّق بيدها الأبخار<sup>(59)</sup>. فالشكل الدائري المتكرّر يدلّ على رتابة زمان الطبخ وابتذال الحركة، ولكنّ الكلام البديع يخرج الحركة كالرقص تتناغم مع شكل الأواني الدائريّ، ويأخذ قارئ المقامة إلى عالم الفنّ يعشق فيه الزوج امرأته الطّبّاخة فيرى خدّها صقيلا ووجهها جميلا لا يغيّره الدخان. وتنبعث من النصّ حرارة دافئة فيتراعى المطبخ بطنا في الدار وتبدو القدور رحما<sup>(60)</sup> تطبخ فيها المرأة مضيرة فتطبخ لحما شهويّا في لبن بائنيّ فتبعث المضيرة صورة الطراوة وتحرك الشهوة وتحتّ النفس على اللذة والشعور باللامبالاة ونسيان الواقع.

وإن اكتفى صاحب المضيرة بالتغرّل بزوجه الطّبّاخة فإنّ من الأخبار ما يكشف عريب الجارية (ت 277 هـ) جالسة على كرسيّ تطبخ قدور الدجاج، ترى صاحبها فتعانقه وتقبله وتقدّم له ما يشتهي من القدر وتشاركه الأكل وتصبّ له رطلا من النبيذ فيتحولّ القضاء الرتيب في الخبر إلى فضاء يتحدّ فيه عالم الطبخ وعالم الجنس فتكون الطّبّاخة

(57) م. ن. ص 248. 250.

(58) م. ن. ص 250.

(59) الهمداني، المقامات، (المقامة الضريّة)، ص 106.

(60) المطبخ هو بطن الدار بل هو صورة للرحم الذي تتحوّل فيه الأشياء وتظهر منه الحياة.

N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, pp. 33, 71.

مغذية. تغذي حبيبها بطبيخها وتغذي بجسدها<sup>(61)</sup> فلا يُمَيِّز بين الفم المغتذي والفم العاشق الملتذ<sup>(62)</sup>.

ورغم خرق الأدب حدود الواقع بفتحه أبواب المطبخ وكشفه المرأة سافرة تتحرك في بيتها ووصفه لقبلة الطباخة فإنه بقي مشدودا إلى الواقع محافظا على البنى العقلية المائدة التي تلصق الزوجة بغضاها فتجعلها فيه شيئا من أشياءه يملكها الرجل ويتباهى بها. وتجعل الجارية للمتعة. فتختلف مضيرة الأولى التي تبقى في القدر دون أن تؤكل عن دجاج الثانية يطلب فوراً وهو في القدر يغلي.

في المطبخ تتحقق الحياة ففيه تتحول الأغذية وتقرّر النار السحرية مصير الإنسان وبين يدي المرأة يكون ذلك المصير فتكون للمغذية سلطة على الحياة. وفي المطبخ تولد الأشياء اللذيذة تسعد أكلها. ولكن المطبخ مخيف وسلطة المرأة مزدوجة فقد تخلط في طعامها ما يسلب القلب ويخبل العقل ويعطل الحسّ ويوقف النبض. أوليست المرأة ساحرة ؟ وفي المطبخ تختفي تجارب ومعارف وفنون تستتر في الرتبة وتنتقل ببطء

---

(61) ابن طيفور. كتاب بغداد. ص 177 - 178، التويري. نهاية الأرب. 7. ص 11 - 12.

(62) "De la bouche nourricière à la bouche amoureuse, la frontière est fluctuante et qu'au travers des plaisirs de bouche s'épanouissent, se projettent ou se refusent ceux du sexe et réciproquement... La sexualité trouve dans la nourriture le support à son existence" N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, p. 146.

وانظر العلاقة بين الفموي (buccal) والجنسي في : G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 129.

عن طريق التدريب<sup>(63)</sup> فتساهم النسوة في صنع التاريخ دون أن يحدث التاريخ عنهن<sup>(64)</sup>.

## 2 - الطعام العاديّ

تجعل الأصول الثابتة الطبخ رتيبا، وتكرار هذه الأصول وليد الطبيعة التي تنتج نفس الأغذية والطرق البسيطة المستعملة في إنتاجها والعادة التي تسم الطهي باستمرارية لاتقطع إلّا حين تنعدم أغذية أو تظهر أخرى<sup>(65)</sup>.  
فطعام اليوم رتيب متكرّر متشابه يشغل إحساس أكله بزمان لا يتغيّر ولكنّ توقّره ودوامه، رغم ثباته وتوليده للملل، يشعر أكله بالأمان. وكما يجدّد يوم الجمعة الزمن فإنّ أكل اللحم من الجمعة إلى الجمعة<sup>(66)</sup> أو أكل الفاكهة والفالودج من الجمعة إلى الجمعة<sup>(67)</sup> قد يشعر المرء بتجاوز طعامه المألوف وانتصاره على الرتابة. وإذا كان اللحم من الجمعة إلى

---

(63) "Sous la surface de la connaissance banale celle que les pratiques mettent en œuvre - se trouve cachée la connaissance profonde, celle qu'un petit nombre détient et qui se transmet par une lente procédure initiatique" G. Balandier, *le désordre*, p. 92.

(64) رغم انغلاق المرأ بين جدران بيت لا تدخله عدسة المؤرّخ. فإنّ حركات طبيخها تنصهر في تاريخ بلادها اليومي والإحتفالي. انظر كيف ساهمت التونسية في الحفاظ على تاريخ بلادها وهي في مطبخها.

S. Debbabi Missaoui "Femme et cuisine : Culture et Histoire" in *Femmes et créativité en Tunisie* pp. 127-152.

(65) لا يعني أنّ العادات لاتتغيّر ولكنّ تغيّرها بطيء جدا وهو مرتبط بتغيّر الأطر المادية. وبما يعمل على استمرار العادة صلّتها الوثيقة بالاعتقادات الدينية والسحرية.

E. Sapir, *Anthropologie*, pp. 173, 177.

(66) جاء على لسان أبي عثمان سعيد بن الخدّاد ( 302 هـ ) ،أنا أكل من الجمعة إلى الجمعة ربع رطل لحم يجعل عظامه في ليلة وشرانجه في ليلة، ثم نأكل في الليلة الثالثة السماصاحية (وهي الخزيرة) وفي الليلة الرابعة كواكية، وهي سلق وحمص. والليلة الخامسة نيسابورية. وهي سلق واسفنجارية. والليلة السادسة فستقية. وهي سلق وفول والليلة السابعة اللحم. المالكي. رياض النفوس. II. ص 100 - 101. وقد ورد الخبر في معالم الإيمان وسقطت في الخبر كلمة رطل. I. ص 311.

(67) الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص 289. الغزالي، إحياء علوم الدين، ص 701.

الجمعة أو من الولاية إلى الولاية أو من الموسم إلى الموسم<sup>(68)</sup> يغير أيام البعض ويقطع تشابهها فإن من «يأخذ كل يوم رطلا أو رطلين، لحما<sup>(69)</sup> لطعامه لا تختلف أيامه، يكون اللحم فيها عادياً مألوفاً. ومن يرى يومياً على مائدته شتى اللحوم والطيور والأسماك يملأها فيطلب تلوينها وتحديد طهيها ويسرف في اشترائها وغيرها من الأطياب والنفائس ويحلو له الإنفاق يألفه فيسرف أمواله ويتزايد إسرافه يوماً بعد يوم وكأنه يصارع الزمان بالتبذير وإتلاف المال<sup>(70)</sup>».

تجدد الفصول المتعاقبة الطعام الرتيب فيغتذى أهل الأندلس في الخريف من الألبان والعصافير والكرنب واللفت والسلق والجزر والكرآث والفجل والبؤوط والرمان والسفرجل ويأكلون الزيت الجديد، ويأكل أهل مصر الكرنب والجلبان والجزر والكرآث والخس والقلقاس والفول والرمان والعناب والسفرجل والبسر والعنب وصغار السمك والبورى. ويقبل أهل الأندلس في الشتاء على الرجلّة والجزر واللبن والإوز والبرك والكمأة والاسفناخ والأترج. وأهل مصر على الباقلاء والجزر ولحم الظأن والزبد واللبن والقشطة والكمأة. وفي الربيع يقتات أهل الأندلس السمك والقشاة والفريك والتفاح والفقوس والخيار والبطيخ واللوبياء والبادنجان والقلقاس والجلبان والعدس والفريك والخبوخ والشمش والجميز واللبن والحيتان. وفي الصيف يأكل الأندلسيون، التوت وعيون البقر والعنب والتين والكمثرى

(68) كان اللحم مثلاً في إفريقية احتفالياً فهو طعام المواسم والولائم والأضياف. محمد حسن، المدينة والبادية بإفريقية في العهد الحفصي، ص 800.

(69) ابن رشد الجد، البيان والتحصيل، XVII، ص 207.

(70) المقرئ، أزهار الرياض في أخبار القاضي عياض، II، ص 269، ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، III، ص 58 - 59، انظر ما جاء في مقدمة تحقيق كتاب الوصلة من وصف لنفقات الخلفاء وما يدخل إلى قصورهم وما يطبخ في مطابخهم، ص 222 - 225.



والتفاح والرمان والخوخ والدلاع والكرث والبوري والسردين والحجل،  
وأهل مصر البطيخ والرمان والتفاح والبلح والسماق<sup>(71)</sup>.

تجدّد الفصول بعض الأكل تلونه البقول والفواكه. وتبقى العناصر  
الأساسية ثابتة رتيبة رتابة الأيام. فالناس يدخرون لستهم الحبوب  
والزيوت والخلول والربوب والأشربة والفواكه المجففة والبقول المخزونة  
والمصبرة واللحوم المقددة والأسماك المملحة<sup>(72)</sup>. وليس خزن الغذاء وأكله  
دون خوف من عدوى النجاسة تنتقل إلى البدن تعييه والنفس تتلفها والمال  
تضيّعه والقوة تنقصها<sup>(73)</sup>.

لم تكن أيام الناس ثابتة فلا الخصب فيها دائم ولا وفرة الطعام قارة  
ولا الرخص شائع مستمر. كلما ألفوا الخبز اليومي والأحساء الرتيبة  
والبقول والفواكه والألبان المبتذلة والشراب العاديّ انعدمت الأقوات وأطلّ  
شبح الموت وتحوّل الانشغال بالسيطرة على الواقع إلى استسلام وقلق وبأس  
وفوضى واستغاثة، فتستبدّ الهموم بالجائعين وتعمّق مأساتهم فتصبح  
تراجيديا الحاضر رتابة وتنقلب رتابة الماضي حلما يخرق الجوع والحزن  
والقنوط والضعف.

---

(71) عريب بن سعيد، تفصيل الأزمان ومصالح الأبدان: ابن ممتي قوانين الدواوين، تقويم  
مصري مجهول مؤلفه، اغزومي. النهاج. في Ch Pellat, Cinq calendriers  
égyptiens. وانظر المقرئزي، الخطط I. ص 748 - 754.

(72) انظر مثلا ابن العوام، كتاب الفلاحة. في اختزان الفواكه الغضة واليابسة والحبوب والبقول  
ذوات الأصول وتخليل البقول وعمل الزيت والزيتون وحفظهما، أبو الخير الاشبيلي.  
كتاب الفلاحة، ص 35، 37، 60، 61، 99، 106 وانظر حفظ الأغذية في ابن  
رزين، فضالة الخوان، ص 215 - 221، 257 - 274.

(73) ابن تيمية، الفتاوى، XXI. ص 488 - 512، 512 - 518، 524، 528، 534، ابن رشد  
الجند، البيان والتحصيل، I. ص 91، 95، 106، 189، III. ص 304، الونشريسي.  
المعيار، I. ص 7، 12، 17، 106، 189.

ولقد حفظت لنا المصادر التاريخية في إخبارها عن السنين الماضية أحداث الخصب والجذب والرخص والغلاء والجوع والشبع وتراخي الأسعار بعد غلاتها ووفرة الغذاء بعد تعذّره<sup>(74)</sup>.

تكليح السماء وتضنّ فيمحل الناس ويستمرّ القحط وينتشر الجراد ويأكل الغلات فيستسقي الناس ويستمطرون ربّهم ويستغفرون متذلّلين متواضعين خاشعين ناكمين رؤوسهم متضرّعين شاكين شحّ السماء وقلة الماء طالبين الغيث ناشدين الزرع والضرع<sup>(75)</sup>. وقد ينقص ماء الأنهار فيصيب الناس القنوط واليأس ويلهفون على قطرات الرحمة، وقد يتزايد ماء الأنهار فيجرف ما في الأرض فتتبدّد الأحلام ويعمّ الهمّ والغمّ ويتشبّث الجائع بالبقاء يبحث فيما علق بالأرض عمّا به تكون حياته وما يخفّت من حدّ مأساته<sup>(76)</sup>. وقد تهبّ الرياح الباردة تقلع الأشجار ويكون النوء الغليظ وتتساقط الثلوج وينزل البرد فتطحن الغلات وتقتل الحيوانات وتجرف السيول الزرع والماشية<sup>(77)</sup>.

لم تكن الكوارث الطبيعية السبب الأوحد في الجوع بل كانت الحروب والصراعات السياسية والفتن والاضطرابات، وما ينتج عن ذلك من ركود الزراعة، ونهب الأعراب والجند للماشية وتدميرهم للزرع واحتكار السلع

---

(74) انظر مثلاً: ابن أبي زرع، الأنيس الطرب، 98، 100، 114، 115، 117، 118، 148، ابن عذاري، البيان المغرب، I، ص 194 - 195، 257، 275، II، ص 73، 114، 139، 166، 167، 236، III، ص 102، IV، ص 45، الداعي ادريس، عيون الأخبار، ص 209، 314، 315، 366، المقرئ، أتعاط الخفاء، II، ص 8 - 74، 296 - 297، وقد جمع إبراهيم حركات في النشاط الاقتصادي المجاعات الإسلامية ص 294 - 298.

(75) يطلب الناس المطر ويصلّون صلاة الاستسقاء، انظر ابن حيّان، المقابس، ص 109، 250، ابن عذاري، البيان المغرب، II، ص 167.

(76) كان نقصان النيل وزيادته السبب الرئيسيين في مجاعات مصر، انظر المقرئ، إغائة الأمة.

(77) ابن أبي زرع، الأنيس الطرب، ص 100، ابن الجوزي، المنتظم، XIV، ص 54 - 55، XVI، ص 139، ابن صاحب الصلاة، تاريخ المنّ بالإمامة، ص 397.

وغلاق الأسعار وإبطال الأسواق وتدميرها عوامل متسببة في المجاعات<sup>(78)</sup>.

78) علل ابراهيم حركات كثرة المجاعات في العصر الوسيط زيادة على الكوارث الطبيعية بالصراعات السياسية والتمزق المذهبي والصراع بين الروم والسلمين في القرن الرابع الهجري والهجوم الصليبي في القرن السادس الهجري واكتساح الهلائين لأفريقية في القرن الخامس الهجري وتفاقم هذا الخطر في القرن السادس الهجري والهجوم التنري فالمغولي في نهاية القرن السادس الهجري وخلال القرن السابع الهجري إلى جانب سوء التدبير المالي والجبائي الذي شهدته بقاع كثيرة من العالم الإسلامي. النشاط الاقتصادي. ص ص 291 - 292.

ولو عدنا إلى بعض الأمثلة من المجاعات لرأينا هجوم الأعراب على القرى العراقية ونهب الجند لها في 431 هـ و 447 هـ و 514 هـ. تسببا في جوع سكّانها وهروبهم منها. بدري محمد فهد. العامة ببغداد في القرن الخامس الهجري. ص ص 90 - 94. كما تؤذي الفتح إلى سرقة مواشي أهل البلد وذبحها وأكلها مثلما حدث في الفتنة البربرية بقرطبة سنة 401 هـ. ابن عذاري. البيان المغرب III. ص 106. وقد بقي ما حدث في بغداد من ضعف سياسي وسوء تدبير اقتصادي في القرن الرابع الهجري وما انجرّ عنهما من فق وتعطيل للأسواق ونهب ومسغبة فاجعة خلّدها التاريخ انظر ما جاء في وصف أحداث سنة 361 هـ في ابن الأثير. الكامل. VIII. ص 465. مسكويه تجارب الأمم. II. ص ص 303 - 309. وقد أثر الصراع السياسي بين الأمن والمأمون في عيش الناس وتسبب في جوع أهل بغداد. ابراهيم حركات. النشاط الاقتصادي. ص ص 292 - 293. كما أثرت الفتنة آخر المرابطين وبداية الموحدين في تدهور الزراعة. وزادت في احتداد الأزمته السياسية والاقتصادية هجمات التناري التي أثرت في حياة القرويين تأثيرا. دندش عصمت دندش. الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحدين. ص ص 168 - 171. 214. ولا يخفى

على قارئ إغاثة الأمة للمقرزي وما ج  
أحمد الصاوي. مجاعات مصر الفاطمية و R. Daghfous "Aspects de la situation économique de l'Egypte au milieu du XIème s: contribution à l'étude des conditions de l'immigration des tribus arabes (Hilal et Sulaym) en Ifriqiya" in *Cahiers de Tunisie*, 97 - 98, 1977, pp 38-50.

وكان لحصار المهديّة سنة 333 هـ الأثر في غلاء سعر القمح والشعير وجوع أهاليها. الداعي ادريس. عيون الأخبار. ص 314 واحتدّ الجوع في قرطبة سنة 401 هـ عندما قطع البربر عن أهلها الميرة. ابن عذاري. البيان المغرب. III. ص ص 102. 106. وجاع أهل تلمسان خلال الحصار المريني الذي دام أكثر من ثمانية أعوام. مصطفى نشاط. التغذية والازمة بالمغرب في العصر المريني. أمل. 17. 1999. ص 10. وكانت المسغبة في مراکش ومكناسة أثناء الحصار الموحدي. ابراهيم القادري بوتشيش. مباحث في التاريخ الاجتماعي للمغرب والأندلس. ص ص 199 - 200. وتسبب إحراق أبي يزيد للزرع حول القيروان وإتلاف الخبواب في جوع الناس. الداعي ادريس. عيون الأخبار. ص 366.

تفقد الأغذية الأساسية في الجماعات وتبعض فيقبل الناس على ما لا يؤكل في حالات الخصب وما يحرم ويستغرب ويستغلون ما تجود به الطبيعة من أعشاب برية وحبوب وبذور<sup>(79)</sup> ونحاتة الشجر وجلود البقر<sup>(80)</sup>. وقد يفرط الغلاء ويشتد وينعدم القوت وتبلغ الحاجة والفاقة بالناس مبلغا حتى يأكلوا النوى ويبحثوا عن الشعير في الروث<sup>(81)</sup> ويقبلوا على الحشرات والفئران والعقارب والحيات والضفادع وغير ذلك<sup>(82)</sup>. ويأكلوا الكلاب والقطط<sup>(83)</sup> والميتة<sup>(84)</sup> والدواب<sup>(85)</sup> والدم من مذابح

(79) بما يأكله أهل العراق بزر القطونا يضربونه بالماء ويوقدون تحته النار إلى أن يقبب. الانطاكي. صلة تاريخ اوتيسخا. ص 55، مسكويه تجارب الأمم. II. ص 95 وبما يؤكل في مصر قضبان القنبط التي كان البقالون يشترونها من رؤوس الكرنب ويرمونها. أحمد الصاوي. مجاعات مصر الفاطمية. ص 47. ويأكل أهل المغرب في الجماعات نبات إيرني وأيرنة يسلقون جنوره مرارا تخلصها من سموم يحملها ويجفف ويطحن قصد الحصول على دقيق يخبز ويقبلون على. فيثورة الزيتون والخروب والجمار والدوم والبلوط والخبز... مصطفى نشاط. التغذية والأزمة بالمغرب في العصر المريني. أمل. 17، 1999. ص 9 - 10. ويطحن سكان البوادي والصحاري الحنظل والكمأة. ابراهيم حركات. النشاط الاقتصادي. ص 299.

وفي مدونة الطب (كتب الأغذية والأدوية) وصف لأخبار الجذب وتكثر الإشارات في الفلاحة النبطية لما يصنع في حالات الجوع. ومن الدراسات التي اهتمت بأخبار الجوع ، L. Bolens, "Pain quotidien et pains de disette" in *Annales ESC* 1980, pp 462-476.

(80) المريني. شعاع الحفاء. II. ص 297، 307.

(81) الانطاكي. صلة تاريخ اوتيسخا. ص 55، مسكويه. تجارب الأمم. II. ص 95.

(82) مصطفى نشاط. التغذية والأزمة بالمغرب المريني. أمل. 17، 1999. ص 10.

(83) ابن الجوزي. المنتظم. XVI. ص 16، المريني. إغاثة الأمة. ص 24.

(84) ابن تغري بردي. النجوم الزاهرة. I. ص 273، ابن الجوزي. المنتظم. X. ص 62، XVI.

ص 165، 62. ابن عذاري. البيان المغرب. III. ص 106، القاضي عياض. ترتيب

المدارك. I. ص 304.

(85) الداعي إدريس. عيون الأخبار. ص 315.

البقر والغنم<sup>(86)</sup> والبعير والروث<sup>(87)</sup>. ويأكل الناس بعضهم بعضا<sup>(88)</sup>. وإذا كانت بعض الاخبار تفيد بأنّ أكل لحوم البشر في المجاعات ليس من نسج الخيال<sup>(89)</sup> فإنّ من عناصر القصّ في الاخبار ما يدلّ على تصرّف الخيال في الواقع. فقد أشار عبد اللطيف البغدادي (ت 629 هـ) في نقله لحوادث سنة 555 هـ إلى أنّه «حين أكل الجائعون بني آدم كان الناس يتناقلون اخبارهم ويفيضون في ذلك استفظاعا لامره وتعجّبا من ندوره»<sup>(90)</sup>.

والناظر في بعض ما نقل يلاحظ أنّ طبخ الجذب قد لا يختلف عن طبخ الخصب، إلّا في نوع اللحم فمما ذكر طبخ لحم امرأة مميّنة مكباجا، محكم الصنعة مكمل التوابل<sup>(91)</sup> وطبخ الرأس والأطراف بقمح<sup>(92)</sup>. ولعلّه من التناقض سمن النسوة والصبيان في المجاعات وتوفر الخلّ والتوابل التي لا يكون السكباج سكباجا دونهما ووجود القمح لطبخ رؤوس البشر

(86) ابن عذاري، البيان المغرب، III، ص 106.

(87) البغدادي (عبد اللطيف)، الإفادة والاعتبار، ص 132.

(88) ابن الجوزي، المنتظم، XVI، ص 16، 118، ابن عذاري، البيان المغرب، III، ص 106، القاضي التنوخي، نشوار المحاضرة، I، ص 351، المقرئ، إغاثة الأمة، ص 42، 29 - 30، 31.

(89) بين أحمد الصاوي أنّ قصص أكل لحوم البشر ليست من نسج خيال الكتاب فقد أورد ابن دقماق في الانتصار لواسطة عقد الأمصار إسمين لزقاقين بالفسطاط لهما صلة بهذه القصص. زقاق التذافين حيث كان يندف الناس ويرمون في الآبار وزقاق العكّامين حيث يعكم الناس بأكل في أفواههم ويحملون إلى زقاق القتلى وذكر ابن تغري بردي أنّ لحوم الأدميين كانت تباع مطبوخة في الأسواق. مجاعات مصر الفاطمية، ص 67.

(90) البغدادي (عبد اللطيف)، الإفادة والاعتبار، ص 133.

(91) م. ن، ص 135. وقد ورد في تاريخ الانطاكي أنّ امرأة وأخا لها شقّا صبيا إلى نصفين طبخا أحدهما سكباجا. صلة تاريخ لوتبخا، ص 55 - 56.

(92) البغدادي (عبد اللطيف)، الإفادة والاعتبار، ص 136.

والاطراف ! ولئن ذكرت الأخبار الكثيرة عن أكل الناس عموماً للصبيان فإنها أفاضت في وصف سرقة النسوة للأطفال وقتلهن إياهن وشيّهن للحومهم<sup>(93)</sup>. وقد فسّر عبد اللطيف البغدادي علّة نفستّي ظاهرة أكل النسوة لحوم البشر بأنهنّ، أقلّ حيلة من الرجال وأضعف عن التباعد والاستتار، حتّى أنه ينتبه إليهنّ، فقد أحرق بمصر خاصّة في أيّام يسيرة ثلاثون امرأة كلّ منهنّ تقرّ أنّها أكلت جماعة<sup>(94)</sup>، وفي كتابه خبران يكشفان عن تمثّل للمرأة باعتبارها قاتلة الصبيان ملتهمة الأطفال. «ففي بعض الليالي بعد صلاة المغرب كان مع جارية فطيم تلاعبه لبعض المياسير فبينما هو إلى جانبها، اهتبت غفلتها عنه صعلوكة فبقرت بطنه وجعلت تأكل منه نيناً،<sup>(95)</sup> ومن غريب ما حدث [...] أنّ امرأة ذات مال ويسار كانت حاملاً [...] وكان تجاورها صعاليك فشمت عندهم رائحة طبخ فطلبت منهم لحماً [...] فألفته لذيذا فاستزادتهم، فزعموا أنّه نفد فسألتهم عن كيفية عمله فأسروا إليها أنّه لحم بني آدم فواطأتهم على أن يتصيّدوا لها الصغار وتجزل لهم العطاء»<sup>(96)</sup>. ويبدو واضحاً من خلال هذين الخبرين،

---

(93) من ذلك مثلاً ما أورده مسكويه في نقله لأخبار سنة 334 هـ عن «امراة هاشميّة قد سرقت صبيّاً فشوته وهو حيّ في تنوّر فأكلت بعضه وظفر بها وهي تأكل البعض الباقي فضربت عنقها». تجارب الأمم، II، ص 95 والنّاظر في نفس الاحداث التي نقلها ابن الاثير يلاحظ أنّ «امراة هاشميّة، تغيب في نصّه وتعوّض ببعضهم، دون تمييز، الكامل في التاريخ، VIII، ص 465. وفي تجارب الأمم خبر آخر عن «امراة تقتل الصبيان وتأكلهم، II، ص 96. ومن وصف أكل النسوة الأطفال ما أورده عبد اللطيف البغدادي. لقد رأيت امرأة يسحبها الرعاع في السوق وقد ظفر معها بصغير مشويّ، ورأيت امرأة قد أحضرت إلى الوالي وفي عنقها طفل شويّ، الإفادة والاعتبار، ص 133 - 134.

(94) م. ن. ص 134.

(95) م. ن. ص 135 - 136.

(96) م. ن. ص 136.

تأثير النموذج الأمّ القاتلة ملتهمة الأطفال في سرد أخبار واقع غالي الخيال في تصويره<sup>(97)</sup>.

وقد تفسّر الجماعات والأوبئة تفسيراً سحرياً فيعتقد الناس أنّ ما حلّ بهم من القحط والجوع والمرض والموت ناتج عن معاقبتهم لعصيانهم الله فتكون التوبة والتصدق بالأموال وإراقة الخمر وكسر المعازف ولزوم المساجد لقراءة القرآن والابتهاال سلوكاً تنتظر منه الرحمة والنجاة<sup>(98)</sup>.

ولما كانت مجتمعات الشرق الأدنى وحوض المتوسط تعيش اختلال الأمن الغذائي، إذ تتعاقب عليها حالات الحصب والجذب زيادة على ضعف مواردها وإنتاجها وبساطة استغلالها لأراضيها وسوء توزيع ثرواتها، فإنّها كانت تستعدّ لحالات الجوع والمسغبة بخزن الأغذية<sup>(99)</sup>. وكانت هذه المجتمعات تخزن الأغذية في الأهرام لتستعملها في الأزمات. فقد جعل المهدي بالله (297 هـ - 322 هـ) في المهديّة أهرام كثيرة لخزن الحبوب فتحها القائم بأمر الله (322 هـ - 334 هـ) سنة 333 هـ عندما اشتدّ الجوع وعظم البلاء على الناس<sup>(100)</sup>.

(97) انظر ما جاء في المرأة القاتلة الأطفال الملتهمّة غومهم نينة في C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 416. وانظر ما ورد في مقال A. Green من إشارات إلى الأمّ الميثية الملتهمّة طفلها. 'Cannibalisme, réalité ou fantasme. agi?' in *Nouvelle Revue de Psychanalyse*, n°6, 1972, p. 32.

(98) ابن حيان، المقتبس، ص 250.

المالكى، III، ص 129.

المقري، نفح الطيب، VII، ص 270.

(99) تكثر الاشارات في كتب الفلاحة إلى خزن الحبوب والبقول والفواكه والزيت والزيتون وتقدم كتب الطبخ وصفات عديدة تحفظ بها البقول والفواكه والزيتون والرّي والخلول والربوب والاجبان... وتشير كتب النوازل والفتاوي إلى استعمال المطامير والخبابي والجرار لخزن الأغذية (نوازل الطهارة). انظر وصف مصطفى نشاط لما يخزنه المغاربة للأزمة في التغذية والأزمة بالمغرب في العصر الريني، أمل، 17، 1999، ص 11.

(100) الداعي إدريس، عيون الأخبار، ص 209، 315.

وقد تعجز الدولة عن إطعام الناس والمسك بزمَام الأمور في الأسواق، وقد تتدخل جامعة مخازن الغلال والطحّانين والخبّازين، قابضة على ما يدخل البلاد من أغذية، أمرّة ألاّ تباع الحبوب إلّا للطحّانين، مانعة الوسطاء والسامسة، مسعرة القمح، مانعة التلاعب بأسعار الخبز واحتكار الدقيق والغشّ، معاقبة المحتكرين<sup>(101)</sup>.

وإذا تجاوزنا وصف الأزمات والمجاعات واستثنينا ما ورد في تراجم العلماء وكتب التصوّف والتاريخ ونصوص المناقب والرقائق والزهد من مدح للجوع واختيار التقليل في الطعام وصوم الدهر وقمع الشهوة والكفاف والبساطة<sup>(102)</sup> فإنّ وصف الجوع اليوميّ الرتيب قليل، أغلبه كان ضمن نصوص الأدب، يكون خواء البطن فيها وأوجاع المعدة وذهاب النوم سبيلا إلى التفتّن في رسم صورة لجائع مكّد يغتنم الفرصة للأكل وجمع المال أو جائع يشتدّ أكله وخبطه وتقذر مؤاكلته فلا يحشم ولا يتجمل، أو جائع يشتهي طعاما فتغصب شهوته خيالا يتدقّق بمائدة جميلة ومجلس

(101) انظر ما ذكره الصاوي في مجاعات مصر الفاطميّة، ص 157 - 168.

(102) ابن أبي الدنيا، الجوع، ابن حنبل، كتاب الزهد، I، 34 - 37، II، 14 - 17، 23 - 51، 88 +89، 98 - 99، 121 - 126، الاصبهاني (أبو النعيم) حلية الأولياء وطبقات الأصفياء، I، 48 - 49، 57، 81، 298 - 299، 342، 378 - 379، II، 84 - 87، 70، 137، 231، 267، 269... البغدادي تاريخ بغداد، I، ص 383، IV، ص 412، VI، ص 30، VII، ص 78 - 79، VIII، ص 346 - 347، X، ص 176، XIII، ص 203 - 204، الطوسي، اللع، 269 - 270، العبيدي، مناقب أبي اسحاق الجينياني، ص 8، 11، 20 - 21، 23 - 24، 31، 76، 78، الفارسي، مناقب محرز بن خلف، ص 11، 153، القشيري، الرسالة القشيرية، II، ص 417 ومايليها، المالكي، رياض النفوس، II، ص 212، 214، 217، 221، 236، 242، 262... المكّي، قسوت القلوب، I، ص 441 - 549.



أنيق تنبعت منهما صور الدفء واللذة<sup>(103)</sup>. كما جاء وصف الجوع اليوميّ ضمن أخبار الكرم والإطعام والإيثار والإحسان والصدقة. وإن دلّ وصف العطاء على فقر العوامّ وحاجتهم إلى المطعمين يسدّون أودهم فإنه يَصوّر غنى الخاصّة وتبذيرها وإسرافها، ويكون سبيلا إلى مسرحة سلطتها. فقد جعلت الخاصّة في دورها وقصورها للفقراء والمساكين مطابخ. ففي مطبخ الوزير أبي الحسن بن الفرات | 296 هـ - 299 هـ / ف 304 هـ - 306 هـ / ف 311 هـ - 312 هـ | الذي جعله للعمامة كان يُستعمل في كلّ يوم تسعون رأسا من الغنم وثلاثون جديا ومائتا قطعة دجاجا وفراريح ومائتا قطعة درّاجا ومائة قطعة فراخا، وكان الخبّازون لا ينقطعون ليلا نهارا عن صناعة الخبز والطّباخون عن عمل الحلواء<sup>(104)</sup>. وكان ينصب في دار الوزير أبي حامد بن العباس | 306 هـ - 311 هـ | كلّ يوم موائد كثيرة تصل إلى الواحد وأربعين مائدة<sup>(105)</sup>. وكان يذبح في مطابخ ابن طولون | 254 هـ - 270 هـ | للفقراء كل يوم، البقر والغنم ويفرّق للناس في القدور والفخار والقصع، ولكلّ قصعة أو قدر أربعة أرغفة في اثنين منها فالودج والاثنان الآخران على القدر أو القصعة. وكان في الغالب يعمل سباط عظيم وينادي في مصر: من أحبّ أن يحضر سباط الأمير فليحضر ويجلس هو بأعلى القصر ينظر إلى ذلك، ويأمر بفتح جميع أبواب الميدان ينظر إليهم وهم يأكلون ويحملون، فيسرّ بذلك ويحمد الله على نعمته<sup>(106)</sup>. فالذي يسرّ السلطان مشاهد يراه من عليانه، يُشعره

(103) توسّع محمود طرشونة في تحليل جوع المكتّين وتوليده للفعل في الحكايات وإحصائه

للخيال وجمعه للإخوان، *Les margianux, chapitre premier, l'univers des masques*.

1-1 L'épopée de la faim

(104) الصابي، الوزراء، ص 216.

(105) القاضي التتوّخي، نشوار المعاضرة، I، ص 22.

(106) ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، III، ص 17.

بعظمة وهاباً مطعماً فيحسن بخضوع رعية يسكن جوعها وينسيها الشبع لحظة آلام بطونها الخاوية فتعرب عن ولانها للملك وتدين بطاعته وتهتف باسم ولي نعمتها وتدعو له بدوام الملك وتنسى أنها تستيقظ في الغداة على جوع.

إن أصحاب المال يوزعون ما يملكون إلى حدّ إتلافه أحياناً فيشعرون بالارتفاع عن منزلة الإنسان البائس الفقير المحتاج. فالهبة حركة من حركات العزل الفنوي تعمق التمايز الاجتماعي<sup>(107)</sup> وتثبت كلاً من المطعم والمطعم في منزلته.

### 3 - السنن المألوفة

#### 3 - 1 - آداب الأكل والشرب

يخضع المسلمون في أكلهم وشربهم لقواعد يومية تفرضها المواجهة (La situation de face à face)<sup>(108)</sup>، إذ نادراً ما يكون الأكل فردياً. فالغذاء الثقافي يكون مشتركاً<sup>(109)</sup>، والمؤكلة تتم في إطار تفاعلي عام تحكمه آداب تنظم علاقة الفاعلين بالموضوع (طعام وشراب) وعلاقة الأكلة وتدمجهم في مجموعة واحدة ذات هوية مشتركة يتماثل سلوكها.

يتناول المسلمون أطعمتهم على موائد صغيرة ذات شكل دائري تستجيب للجلوس على الأرض. ويستعمل البدو سفرة من الأدم. وبقيت

---

G. Bataille, *La part maudite*, p 361: (107)

E. Goffman; *La mise en scène de la vie quotidienne*, I, p. 23, C. Javeau, *La société* (108)  
au jour le jour, p.27.

C. Levi-strauss, *Les Structures élémentaires de la parenté*, pp 38-39; P. Farb G. (109)  
Armelagos, *L'anthropologie des coutumes alimentaires*, p. 11.

هذه السفرة في المجتمع الحضري ولكنها أصبحت تستعمل سماعاً يغطي الموائد، فحفوظ على أصل عربيّ تغيّرت وظيفته. وإذا كانت اللغة العربية تميّز بين خوان لا طعام عليه ومائدة عليها الطعام<sup>(110)</sup>، فإنّ الخوان والمائدة يلتبسان في الاستعمال. وليست المائدة ثابتة في فضاء بعينه بل تخضر وتنصب وترفع. ولقد أدخل المغول المائدة المربعة في القرن الثامن الهجري إلى الحضارة الإسلامية، وكانت تستعمل في مصر الأموية والفاطمية في أوساط الخاصة الموائد المربعة والمرتفعة البيزنطية الأصل<sup>(111)</sup>.

حول الموائد تتكرّر عبارات يومية وتعاد حركات آلية يعي القانمون بها بعض معانيها وتغيب معانٍ آخر في طيات الماضي. يغسل المسلم يديه قبل الأكل وكانت هذه العادة موجودة في الشرق القديم<sup>(112)</sup>. وكانت طقساً في حياة اليهود الذين لا يقربون طعاماً دون تطهّر<sup>(113)</sup>. ولم يكن غسل اليد قبل الأكل وبعده في جزيرة العرب قاعدة عامّة. فما كان كلّ العرب يتبعون هذه السنّة إذ يرتبط الغسل بالماء وقد كانوا يقتصدون فيه للشراب<sup>(114)</sup>. وما كان المسلمون الأوائل يتقيّدون بتطهير الأيدي قبل الأكل

(110) الثعالبي، فقه اللغة، ص 15.

J. Sadan, *Le mobilier au Proche Orient*, pp 59-61, 64-65, 67-69, 72; "Meuble et (111) acculturation" in *Annales E.S.C.*, n°5, 1970, pp. 1354, 1363, 1368-1370.

C. Brehier, *La civilisation byzantine*, p. 51; R. Ménard et C. Sauvageot, *La vie (112) privée des anciens*, III, pp 8-9.

P. Lavedan, *Dictionnaire illustré des antiquités grecques et romaines*, p. 824. كما كانت رتبة غسل الأيدي قبل الطعام واجبة في الحضارة اليونانية - الرومانية.

*Dictionnaire de la Bible*, "Laver (se) les mains", IV, pp. 135-138; J. B. Glaire, (113) *Vie des anciens hébreux*, III, p. 336. *Le Talmud*, I, pp. 10, 138, 141.

(114) جواد علي، المصنّف في تاريخ العرب قبل الإسلام، ٧، ص 63.

وبعد<sup>(115)</sup> واعتبر البعض ذلك بدعة وسنة من سنن الأعاجم<sup>(116)</sup>. ولم يمنع  
 تعود الناس عدم الوضوء قبل الأكل وبعده من استحبابه<sup>(117)</sup>، فتمس اليد  
 الطاهرة طعاما طيبا طاهرا لا يدنسه لوث ولا نجس، وتساهم في بناء  
 مسلم طاهر. ولقد علّل هذا الطقس تعليلا رمزيًا فالغسل، قبل الطعام  
 ينفي الفقر وبعده ينفي اللمم<sup>(118)</sup>، فيأتي الماء بالخصب والرزق والسعة  
 والبركة والخير وطول العمر ويطرد القحط والعوز والجوع ويمحو  
 الذنوب ويبعد الجان الذي يخبل عقل الإنسان ويوقعه في الشرور<sup>(119)</sup>.  
 إنّ غسل الأيدي قبل الأكل بالماء أنموذج قديم ينقل الإنسان من أنشطة  
 دنيوية رتيبة متكررة يلمس فيها المدنس إلى عالم تعتبر فيه حركات  
 الأكل مقدسة قداسة المائدة<sup>(120)</sup>.

يجلس المسلم على الأرض للأكل والشرب ولا يقف، ويقتدي  
 بالرسول الذي كان يجثو على ركبتيه ويجلس على ظهر قدميه أو ينصب

(115) لم يكن لهم مناديل مسحون بها أيديهم ولم تكن عاداتهم غسل أيديهم، ابن قيم الجوزية،  
 زاد المعاد في هدي خير العباد، I، ص 149.

(116) ابن أبي زيد القيرواني، كتاب الجامع، ص 250، الاصفهاني، محاضرات الأدباء، I،  
 ص 629، المالكي، رياض النغوم، II، ص ص 130 - 131.

(117) الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 649.

(118) ابن ماجه، السنن، كتاب الأطعمة، باب الوضوء عند الطعام، ابن مفلح الحنبلي، الآداب  
 الشرعية، III، ص ص 231 - 233، أبو داود السنن، كتاب الأطعمة، باب في غسل اليد  
 من الطعام، الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXV، ص ص 334 - 338، الغزالي، إحياء  
 علوم الدين، I، ص 649. وقد تستعمل الأشتان للغسل، انظر كيغيته في الغزالي، إحياء  
 علوم الدين، I، ص 655.

(119) في معنى اللمم الذنب والائم والمعصية والفاحشة وفي معنى اللمم الطائف من الجان، انظر  
 ابن منظور، لسان العرب، مادة لم.

(120) M. Fauchaux, *Fêtes de table*, p. 18.

رجله اليمنى ويجلس على اليسرى رافضا الاتكاء<sup>(121)</sup>. وفسرت هذه الإكثة<sup>(122)</sup> والجثوة إلقاء بتواضع الرسول وسعيه إلى أن يكون كالعبد ورفضه آبهة الملك وحرصه على أن يكون سلوكه اليومي مختلفا عن سلوك سادة بيزنطة وفارس. فقد كان الاتكاء للاكل والشرب عادة من عادات الملوك<sup>(123)</sup> وستة من سنن المأدبة الشرقية واليونانية - الرومانية<sup>(124)</sup>. واصل الإسلام سنة في الاكل كانت موجودة عند اليهود والنصارى<sup>(125)</sup>. وثار على إكثة تسربت في القديم من إيران وكانت رتبة في طقوس الجنائز والطقوس الزراعية وطقوس الجنس المقدس وطقوس الشراب

(121) انظر رفض الرسول الاتكاء للاكل والشرب وهيئته في الجلوس في: كتب الأطعمة من صحيح البخاري وسنن ابن ماجة وأبي داود والترمذي والدارمي وانظر ابن بابويه. من لا يحضره الفقيه، III، ص 231، ابن مفلح الحنبلي الآداب الشرعية، III، ص 170، 175، آخر العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 249، الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 651، العامري، بهجة العاقل وبغية الأماثل، ص 242. وتجدر الإشارة إلى الاختلاف في الشرب قائما، انظر ما جاء في ابن حجر العسقلاني، شرح صحيح البخاري، X، كتاب الأشربة، باب في النهي عن الشرب قائما.

(122) الإكثة، هيئة الاكل، ابن منظور، لسان العرب، مادة اكل.

(123) ظهرت هذه العادة أول ما ظهرت في آشور في بلاط آشور يانيبال Assurbanipal (ق VII م) وقد كانت العادة في المأدبة الجلوس قبل هذه الفترة. J. M. Dentzer, *Le motif du banquet couché dans le Proche - Orient et le monde grec*, pp. 2-50.

(124) م. ن. Z. Gouarier, "convivialité et civilisation byzantine", p. 51; L. Bréhier, *La civilisation byzantine*, p. 90; F. Lissargue, P. Schmitt-Pantel, "Partage et communauté dans les banquets grecs" in *La table et le partage*, p. 115; R. Ménard et C.C Sauvageot, *La vie privée des anciens*, III, p. 61, 63, 67; P. Tarrier, "Banquets rituels en Palmyrène et en Nabatène" in *ARAM*, VII, 1995, p. 170.

(125) كان اليهود يجلسون للاكل والشراب وكان المسيح يجلس مع حواريه للاكل والشرب أيضا.

J. M. Dentzer, *Le motif du Banquet couché*, p. 54; Z. Gouarier "convivialité et civilisation" in *La table et le partage*, p. 90.

ورسما من رسوم البلاط<sup>(126)</sup>. وكان عاموس قد رفض قبل محمد الراقدين فوق أسرة من عاج المسترخين فوق الأرائك الأكلين لحم خيرة الحملان والعجول المختارة من وسط المعلق، المغنّين على صوت الرباب [١٠٠] الشاربين خمرا،<sup>(127)</sup> ثائرا على المأدبة الاوغاريتية الديونيسية مشنعا بالترف والهوة الشاسعة بين الملوك والبؤساء.

وللجلوس وظيفة تثبيتية موطّدة الاستقرار في المكان. وليس هذا المكان أمام المائدة سوى رمز للعالم الذي يحتاج المرء إلى أن تكون له فيه منزلة معلومة. في حين يدلّ الوقوف على عدم الاستقرار وإمكانية السقوط والهشاشة<sup>(128)</sup>. ويشير الاتكاء إلى منزلة بين الرقاد والاقتراب من حالة الموت. وبين الاستعداد للنهوض وانبثاق الحياة فيدلّ على الانبعاث. لذلك كانت هذه الهيئة شائعة في طقوس الشراب الشرقية القديمة التي لا تفصل بين عالم الأحياء وعالم الأموات. إنّ فضاء الأكل فضاء مقدّس، يجلس فيه المسلم قريبا من الأرض كما يكون في صلاته ويستعدّ على ظهر قدميه في خشوع أو مخضعا الساق اليسرى تاركا اليمنى طليقة ويستقبل المائدة بثبات وتوازن واطمئنان وتهيّا لقبول عالم منفتح سهل الولوج.

ولا بدّ من التسمية، قبل الأكل، والتحמיד. بعد الفراغ منه، ويستحبّ أن تكرر التسمية في اللقم الثلاث الأولى جهرا وأنّ ينحّي كوز الماء عن الفم بالحمد وأن يردّ إليه بالتسمية. ويسمّي المسلم في أوائل

(126) انظر النتائج التي انتهى إليها دننزر (Dentzer) في : *Le motif du banquet couché*, pp 562-565 وتخليه للمأدبة في كامل الكتاب.

(127) عاموس VI : 1 - 7.

(128) F. Lange, *Manger ou les jeux et les creux de plat*, pp 26-28.

انفاس الشراب الثلاثة ويحمد في أواخرها<sup>(129)</sup>. يجدد الحمد على الشبع والرواء والطيب والهناء والنعمة. وتمنع التسمية الشيطان من أن يستحلّ طعام المسلم وشرابه، ويدمر الجهر بالاسم الكائنات الشريرة والقوى الظلامية التي تسكن فضاء الإنسان. ويمنع دخولها أعماقه من فمه تنخر كيانه وتفسد عيشه<sup>(130)</sup>.

إن ذكر اسم الله هو استحضار له وحضور الرب في المائدة النموذج أولي. فقد كانت هذه سبيلا إلى التواصل الخارق مع القوى الإلهية الموزعة للطاقة الحيوية التي يرمز إليها الغذاء<sup>(131)</sup>.

تستعمل اليد اليمنى في الأكل والشرب ويدار الشراب على القوم يمنة والطلست عند اجتماعهم عليه يمنة<sup>(132)</sup>. فاليسرى عند العرب، شامة، وشؤمي، واليسار وجهة كالشمال نحسة تأتي بالفاقة وتحمل القحط

(129) ابن أبي زيد القيرواني. كتاب الجامع، ص 247، ابن بابويه، من لا يحضره الفقيه، III، ص 231 - 232، ابن مفلح الخبلي، كتاب الآداب الشرعية، III، ص 178 - 179، الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 652، 654. انظر باب في التسمية على الطعام في صحيح البخاري وسنن ابن ماجة والدارمي.

(130) يعتقد الانسان البدائي، أن الروح تخرج من الفم وأنّ الأرواح تدخل منه. J. G. Frazer. *Le rameau d'or*, I, pp 502; 551. وقد بين إ. دوتي (E. Doutté) أن قوة الكلمة سحرية وأنها إذا جهر بها وأعيدت مرارا يقوى فعلها السحري E. D. Magie et religion dans l'Afrique du Nord, pp103-104.

(131) F. Lange, *Manger ou les jeux et les creux du plat*, pp 62-64. (131)

(132) انظر ما ورد في النهي عن الأكل والشراب بالشمال واستحباب فعل ذلك باليمن في صحيح البخاري، كتاب الأطعمة وسنن ابن ماجة وأبي داود والترمذي والدارمي. كتب الأطعمة. وليس استعمال اليمن في الأكل خاصاً بالمسلمين فاليهود يوجهون اليمن نحو الأطباق ويقعدون اليسرى عن الحركة فيتكئون عليها. J. B Glaire, *Vie des anciens hébreux*, II, pp 327.

وتجدر الإشارة إلى أنّ عادة أن يتقدم الأيمن في الشرب كانت موجودة قبل الإسلام في جزيرة العرب. محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب، I، ص 394.

وتدلّ على سوء الطالع. أمّا اليمين كالجَنُوب فهو مصدر الخصب والسعد والبركة. إنّ اليمينى هي الوسيط في الفعل والضغط على الأشياء والكاننات، واليد تنفّذ الفكر وتعبّر عن طاقة الحياة، يطالب صاحبها بأن يوجّهها نحو المنفعة. ترمز اليمينى في كلّ الثقافات إلى تمام الفعل والحركة والسيطرة على العالم وتثبت الإنسان في الكون، وتدلّ اليسرى على النقص والعجز والتذبذب واختلاط الأمور. ولقد أثر في رمزي اليمينى واليسرى تقسيم الفضاء إلى يمين سماويّ ونورانيّ إلهيّ، ويسار أرضيّ ظلاميّ شيطانيّ. تُخشى اليسرى فيُخشى المدّس وسيطا ينقل الطعام والشراب إلى المغتذي وجسرا منقوصا يدمج في البدن ما هو مضادّ للحياة وقوّة سحرية غامضة تهدّد الصحة والعيش. وحتىّ يأكل المسلم نعمة مقدّسة وهبها الله ويزدرد ما به تكون الحياة، ينصهر في نسق طقسّيّ كامل يوجّه الفعل والحركة والقول نحو المشرق حيث يعتقد وجود الكمال والتمام والسلام والنور والخير والبركة وحيث بيت الله وقبر نبيّه والجنّة<sup>(133)</sup>.

يأكل المسلم باليمين ويأخذ باليمين ويعطي باليمين، أمّا الشيطان فيأكل بشماله ويشرب بشماله ويعطي بشماله ويأخذ بشماله، والشياطين يأكلون ويشربون ويزيّنون للإنسان أن يأكل أكلهم ويشرب شربهم<sup>(134)</sup>.

(133) ابن قتيبة، تأويل مختلف الحديث، ص 326، ابن منظور، لسان العرب مادة شام، يسر، بن، وانظر محمد عجينة، موسوعة أساطير العرب، II، ص 13.

E. Cassirer, *La philosophie des formes symboliques*, II, p. 125; J. Chelhod, "Contribution au problème de la prééminence de la main droite d'après le témoignage arabe", in *Anthropos*, 59, 1964, pp. 529 - 545; *Les structures du sacré chez les arabes*, pp 213 228; G. Gebair, art "Main", in *Traité d'anthropologie historique*, pp. 488-489; R. Hertz, *Sociologie religieuse et folklore*, pp. 86-87, 91-92, 99, 101.

(134) ابن عبد البر، التمهيد، XI، ص ص 114 - 117، ابن قتيبة، تأويل مختلف الحديث، ص 327.



يؤكل الطعام بثلاث أصابع. ويكره أن يؤكل بإصبع واحدة يأكل بها الشيطان وبإثنين كما تفعل الجبابرة<sup>(135)</sup>. ويشرب في ثلاثة أنفاس<sup>(136)</sup> فتندرج حركة الأكل وطريقة الشرب في التعبير عن المقدس إذ يقترن العدد بالالهيّ ويدلّ على اتحاد السماء والأرض والإنسان في الكائن الأعظم ويرمز إلى الخلق والتمام<sup>(137)</sup>. تلتحم الأصابع الثلاث حول هبة تنزل من السماء ونعمة تحمل بها الأرض وغذاء يكّد الإنسان في إنتاجه. وتدلّ حركة الأكل على أثنافي القدر (الثلاث) فترمز إلى النار<sup>(138)</sup> وتعبّر هذه عن الطبخ وتشير إلى الإنسان وإلى الفكر والثقافة<sup>(139)</sup>. وترمز الثلاثة إلى المجتمع. فلا تكون المجموعة إلا بثالث. ويدلّ العدد على المجموعة واللّه والقانون الذي تستمدّه المجموعة من السماء وتخضع له في حياتها<sup>(140)</sup>. فالأكل في الإسلام فعل جامع يعبرّ عن التانس. وهو فعل مقدّس خاضع لطقوس وأوامر ونواه. تحمل اليد التي تدمج الطعام في بدن المسلم علامة المجتمع وعلامة الشريعة وعلامة العناية الإلهية<sup>(141)</sup>.

(135) ابن مفلح الحنبلي، كتاب الآداب الشرعية، III، ص 16 - 117، الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 372.

(136) ابن عبد البر، التمهيد، I، ص 395، صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب كراهة التنفس في الإناء واستحباب التنفس ثلاثا خارج الإناء، الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 654.

(137) جان، م. صدقة، معجم الأعداد، ص 77، 91، N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, "Trois", pp.411-415.

G. Ifrah, *Histoire universelle des chiffres*, p. 14. (138)

N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, "Trois", p 412. 29. م. ن. ص (139)

G. Ifrah, *Histoire universelle des chiffres*, p 145. (140)

وقد بين م مافيزولي، (M. Maffesoli) دلالة ثلاثة على المجتمع وأهميّة هذا العدد في

الحياة الاجتماعية. انظر : 181، 158، 157، *Le temps des tribus*.

N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, "Main", p. 208. (141)

ويستحب أن يبدأ في الأكل بالملح ويختتم به الطعام إذ يخصب الملح الخوان ويشفي من أنواع البلاء حتى الجنون والجذام والبرص<sup>(142)</sup>. تلك الأمراض التي تولدها أرواح شريرة تسكن البدن فتشوه الجلد مغيرة صورة الذات. باعثة الشعور بالخوف والغربة. وتنقص الجسم وتصيب العقل فتشوش النظام. يحمي الملح المائدة وجليساها من الخطر. ويقاوم كل فساد يدخل المائدة. ويحفظ حياة صاحبها. ويجدد حلقه مع من يشاركه طعامه ومع الرب الحاضر في كل مكان<sup>(143)</sup>. واستحباب بدء الطعام بالملح من الرواسب السامية. إذ تعتبر المائدة عند الساميين مذبحا يكون استعمال الملح فيها شكلا من أشكال العبادة وحركة مقدسة<sup>(144)</sup>.

ويكره قطع اللحم على المائدة بالسكين<sup>(145)</sup>. وقد روي عن الرسول الترخيص فيه. كما يكره قطع الخبز بالسكين أيضا<sup>(146)</sup>. فالسكين في كل الثقافات آلة خطيرة تقتن استعمالها على المائدة وخارجها أوامر ونواه. وتضبطه محرمات. وقد ذهب نوربارت إلياس (Norbert Elias) إلى أن

(142) الحر العاملي. وسائل الشيعة. XXV. ص 403 - 404، الغزالي. إحياء الدين، I. ص 652.

(143) يرمز الملح إلى الاشتراك في الأكل والوفاء بالعهد وهو بهجة الروح ومتعة الحياة. ولللمح خاصية إلهية. P. Lavedan, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, p 865.

E. Westermarck, *Survivances païennes dans la civilisation mahométane*, p 15.

E. Gugenheim, *Le judaïsme dans la vie quotidienne*, pp 53-54. (144)

(145) ابن مفلح الحنبلي. كتاب الآداب الشرعية. III. ص 221، الحر العاملي. وسائل الشيعة. XXIV. ص 402، الغزالي. إحياء علوم الدين، I. ص 653.

(146) الترمذي. الجامع الكبير، III. كتاب الأطعمة. باب ما جاء عن النبي في الرخصة في قطع اللحم بالسكين.

«تابو السكّين، لا يشرح شرحاً عقلانياً وأنّ هذه الآلة ترمز» إلى السنن وغرانزها ورغباتها المختلفة وتجسّد اوضاعاً تاريخية وقوانين التنظيم الاجتماعي<sup>(147)</sup>. فالسكّين آلة تولّد الانفعال فتبعث على الإحساس بالخطر والذنب والموت<sup>(148)</sup>. ولكنها تحمل في نفس الوقت دلالة الأمان والانتصار على الخطر وتذليل الصعوبات والقيل المولّد للحياة. ولما كانت الطقوس محدّدة لاستعمال السكّين فإنّها تبقى آلة الذبح وقطع اللحم النيء لا المطبّوخ وآلة الساحر يُخشى وجودها على المائدة. فلا شيء يستعمل في السحر أنفع من الغذاء.

ومن الآداب إكرام الخبز والتعجيل بأكله إذا حضر قبل الأدم. ويُنهى عن إهانتة ودوسه ووضع تحت القصعة ووطنه وجعله على الطعام حتّى لا يتلوّث. ويَحذَر من تكسيره بالسكّين ومن عضّه ونهشه ومسح اليدين فيه، فإنّ في ذلك امتهاناً له<sup>(149)</sup>. فالخبز قوت أنعم الله به على عباده وخير رحمهم به وخصب ينعدم العيش دونه. والخبز هو ذاك الغذاء الذي سخّرت له بركات السماوات والأرض<sup>(150)</sup> وعمل فيه ما بين

(147) N. Elias, *La civilisation des moeurs*, pp 173.

(148) م. ن. ص ص 174 - 176.

(149) ابن الحاج. المدخل. I. ص ص 223 - 224، الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXV. ص ص

383 - 386، 390 - 394.

(150) ابن الجوزي. الموضوعات. II. ص 290.

العرش إلى الأرض،<sup>(151)</sup>. وكلّ قوم يستخفّون بحقّ الخبز إلّا ابتلاهم الله بالجوع<sup>(152)</sup>.

وإذا دلّ عدم مسح الأيدي بالخبز من الأدم والدسم على إكرام القوت اليوميّ فإنّ في النهي عن المسح اختلافا عن اليونان والرومان الذين كانوا لا يتمنّدون ويمسحون الأصابع من الطعام بلباب الخبز الذي يرمى مع العظام إلى الكلاب المقعية بين المواد<sup>(153)</sup>.

يعود إكرام الخبز إلى قداسته وترتبط قداسته بضرورته ولأنّ الخبز قوت ضروريّ فأنت تراه يشمل كلّ الهبات ويرمز إلى العلاقة بين الله والعباد وإلى الاتحاد بين الإنسان والكون. ولما كان الخبز مقدّسا ارتبط أكله في كلّ المجتمعات التي تنتجه بطقوس يوميّة. ففي التقليد المسيحي

(151) الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 384.

(152) روي عن النبيّ أنّه قال، اكرموا الخبز، فإنّه قد عمل فيه ما بين العرش إلى الأرض، والأرض وما فيها من كثير من خلقها إلى أن قال: إنّ كان نبيّ قبلكم يقال له، دانيال وآته أعطى صاحب معبد رغيغا ليعبر به، فرمى صاحب المعبد الرغيغ، وقال: ما أصنع بالخبز، هذا الخبز عندنا قد يداس بالأرجل، فلما رأى ذلك دانيال، رفع يده إلى السماء، وثمّ قال، اللهمّ أكرم الخبز، فقد رأيت يا ربّ ما صنع هذا العبد وما قال، قال فأوحى الله إلى القبطر أن احتبس، ولوحى إلى الأرض، أن كونني طبعا كالْفَخَّار، قال، فلم تمطر حتّى بلغ من أمرهم أنّ بعضهم أكل بعضا، فلما بلغ منهم ما أراد الله من ذلك، قالت امرأة لأخرى ولهما ولدان: يا فلانة تعالي حتّى نأكل اليوم أنا وانت ولدي، فإذا جعنا أكلنا ولدك، قالت لها، نعم فأكلناه، فلما جاعنا من بعد، راودت الأخرى على ولدها، فامتعت عليها، فقالت لها، نبيّ الله بيني وبينك فاخصمتا إلى دانيال، فقال لهما: وقد بلغ الأمر إليّ ما أرى؟ قالتا له، نعم وأشدّ فرفع يده إلى السماء وقال، اللهمّ عد علينا بفضل رحمتك، ولا تعاقب الأطفال ومن فيه خير بذنب صاحب المعبر وضربانه، قال فأمر الله إلى السماء: أن أمطرني على الأرض، وأمر الأرض: أن انبثي لخلقّي ما قد فاتهم من خيرك، فأنثي قد رحمتهم بالطفل الصغير، م. ن. ص. ن.

R. Flacelière; *La vie quotidienne en Grèce*, p. 215. (153)

يكره أن يلقى بعضه ويمنع مثلما هو الأمر في الثقافة الإسلامية<sup>(154)</sup>  
 فالخبز جسد المسيح وهو أسمى الأغذية في الوليمة المسيانية<sup>(155)</sup> والوليمة  
 الأخروية<sup>(156)</sup> والمائدة الافخارستية<sup>(157)</sup> وقبل أن يصبح جسد يسوع كان  
 في التوراة يحمل إلى بيت الرب. فالتصق الخبز بالبيت المقدس<sup>(158)</sup>.

وكما يتجلى الإلهي في الخبز. يُكرم التمر ويُستحب أكله وترا : سبعا  
 أو إحدى وعشرين<sup>(159)</sup>. إن التمر ثمر شجرة مقدسة. ففي النخلة الأرض  
 وفي النخلة القمر حين يزدرد المسلم ثمراتها السبع يزدرد القمر ويلتهم  
 الخصب والوفرة ويشبع من القداسة مدمجا قوى الأرض حين يأكل  
 الثمرات الأربع الأولى ويطلب ما في السماء حين يأكل الثلاث الباقية  
 وينشد النضج والحكمة حين يزدرد الثمرات الاحدى والعشرين. تحميه  
 قوة الأعداد السحرية وتمده بالكمال وتصله بالقداسة<sup>(160)</sup>.

154 J. Porrier, "L'homme et la politesse" in *Histoire des moeurs*, III, p. 721.

155 ارميا 31 / 12.

156 متى 11 / 19.

157 لوقا 22 / 19.

158 تعني كلمة لحم الخبز بالعبرية فيكون بيت لحم هو بيت الخبز. انظر تحليل ذلك في سهم  
 الدبابي الميساوي. الغذاء في الكتاب المقدس، حوليات الجامعة التونسية. 39. 1995. ص  
 129.

159 الغزالي. إحياء علوم الدين. I. ص 653.

160 انظر رمز العدد سبعة في الثقافة الشرقية في جان. م. صدقة. معجم الأعداد. ص ص  
 137 - 167، ميخائيل مسعود الأساطير والمعتقدات قبل الاسلام. ص ص 41 - 42.

L. Paneth, *La symbolique des nombres dans l'inconscient*, pp 158-162. A.  
 Souad, *Les symboles dans la Bible*, pp. 356-357.

وقد نهى عن القران بين التمرتين<sup>(161)</sup> وجاء أنّ ابن عمر نهى عن الإقران في سنة أصاب الناس فيها جهد مقتديا بالرسول في نهيه<sup>(162)</sup>. وإذا كانت الظروف الماديّة هي التي دعت ابن عمر إلى النهي عن الإقران بين التمرتين فإنّ نهى محمّد لم يكن مطلقا. بل سمح للمرء أن يقرن بينهما إذا استأذن غيره فتكون المؤكلة مواجهة تفرض إلغاء المغايرة بين الفاعلين. والمائدة فضاء يتوقّع فيه كلّ امرئ أن يكون بمثالا للآخر في السلوك. يقوم بنفس الحركات مستأذنا جلسه في عدم الالتزام بالقاعدة. ويكون طبق التمر رمزا لخيرات يشترك فيها المسلمون فيأخذ كل منهم نصيبا بمثالا لنصيب الآخر.

ولا نخفي تساؤلنا عن إلحاح التراث على النهي عن الإقران بين التمرتين واللقمتين في فم واحد، وتعليل كراهته بجلب الجوع، أو في القران اللعنة حتّى، يفترض منه جوع ولا يشبع، ؟<sup>(163)</sup>. فإذا كان الأمر كذلك هل يكون النهي عن قران التمرتين نهيا عن ازدراد قوتين تحكمان العالم ورفضاً للثنائية تقوّض الأحادية فتأتي باللبس والشكّ والتذبذب ؟<sup>(164)</sup> فهل في الفصل بين التمرتين وأكل التمر ثمرة ثمرة طلب للوعي الكلّي بمبدأ كوني واحد وحيد ؟

ويُستحبّ لعق الأصابع بعد الأكل ولطع القصعة وتتبع ما يسقط من اخوان ورفع كسرة أو ثمرة تقع ومسحها أو غسلها وأكلها ولو كانت

(161) ابن عبد البر، التمهيد، 1، ص 141.

(162) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب نهى الأكل مع الجماعة عن قران تمرتين ونحوهما في لقمة.

(163) النزوي (أبو بكر الكندي)، المصنّف، 1، ص 105.

(164) انظر رموز العدد 2 في L. Paneth, *La symbolique des nombres dans l'inconscient*, p. 13.

قدرة. فلا يدري المرء في أيّ الطعام تكون البركة. ويكره إيواء منديل فيه غمر ويُحَثَّ على غسل أيدي الصبيان منه. ففي الغمر مريض الشيطان وفي الفضلة والسقط مأواه<sup>(165)</sup>. ويفسر الحرص على لعق الأصابع وأكل سقط المائدة ولطح القصعة الخوف من قوة الفضلة السحرية. فالسحر الوُدِّي يستعمل النظير (ما بقي من الطعام) للتأثير في النظير (البدن الذي أدمج فيه الطعام) إذ تبقى العلاقة متينة بين ما أكل وما لم يؤكل من الشيء نفسه. والخوف من الفضلة والسقط تتلقفهما الأرواح الشريرة وتتخطفهما<sup>(166)</sup>. وإذا كانت انثروبولوجيا المجتمعات البدائية مدتنا بما ساعدنا على فهم وظيفة بقايا الغذاء السحرية فإننا لا نقصي توظيف الخطاب المعياري لمفهوم البركة مبدأ به يضبط على السلوك اليومي ويوجّه نحو عدم التفريط في القوت<sup>(167)</sup>.

ويكره الأكل بما يلي الغير ومن وسط القصعة أو الصحفة وأعلامها. إنما يؤكل من أسفلها ومن حافتي الطعام. فالبركة تنزل من أعلى الطعام وفي وسطه. ويكره الشرب عباً، ويستحبّ الشرب مصّاً. ويكره الشرب من ثلثة الإناء وعروته التي يقعد عليها الشيطان. ويكره الشرب بالأفواه ويستحبّ بالأيدي. وينهى عن التنفّس والنفخ في الطعام والشراب حتّى لا يحصل تغيّر من النفس لتغيّر الفم بماكول أو لبعد العهد بالسواك

(165) ابن مفلح الحنبلي، الآداب الشرعية، III، ص 177، الترمذي، الجامع الكبير، الأطعمة، باب ما جاء في اللقمة تسقط، الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXXV، ص 345 - 370. 378، 381، الدارمي، السنن، كتاب الأطعمة، باب اللقمة إذا سقطت، الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 653.

(166) انظر ما جاء في : F. Lange, *Manger ou les jeux et les creux de plat*, pp 67,80; Frazer, *Le rameau d'or*, I, "Tabous sur les restes des aliments", chap Tabou et les périls de l'âme, pp. 557-559.

(167) لا يلقى بالطعام في اليهودية ولا يترك على الطريق مثلما الأمر في الإسلام... *Le Talmud*, II, p 160.

والمضمضة<sup>(168)</sup>. وعلى المرء أن يبلغ اللقمة قبل أن يتكلم وأن يضم شفتيه عند المضغ حتى لا يسمع لأشداقه صوت، وآلا يرشف اللقمة فيسمع له صوت ساعة البلع، وآلا يدخل سبّابه في فيه يدفع اللقمة دفعا، وأن يضبط نفسه حتى لا يملأ ذقنه بالزفر ولا يتنحنج منخره فينشق أو يتمخّط أو ينفخ، وآلا يقطر من فيه على المائدة أو المنزر شيء، وآلا ينهض ويثب ويتحرّك عند وضع اللقمة وآلا يمصّ العظم أو يدفعه على المائدة فيرشّ غيره بالودك، وآلا يفرط في القهقهة حتى لا ينثر على غيره الطعام، وآلا يقطع اللحم أو أفخاذ الطير بقوة فيتناثر دسمها، وآلا ينفص أصابعه ولا يقرض اللقمة ويضعها في الطعام وآلا يلت اللقمة بأصابعه قبل وضعها في الطعام، وآلا يمدّ ذراعيه ميمنة وميسرة، وآلا يتخلّل بأظافره، وآلا يوسخ الخبز بجانبه، وآلا يفتش على اللحم بأصابعه، وآلا يلحسها في وسط الطعام، وآلا يخرج لسانه للحس شفتيه، وآلا يتحدّث على المائدة بما تشمئز منه النفوس، وآلا يتناول إلى ما بين يدي غيره، وآلا يشيع بصره إلى لقهم، وآلا يلتفت إلى الناحية التي ينقل منها الطعام أو يرفع إليها<sup>(169)</sup>.

تضبط هذه الآداب علاقة المسلم بالغذاء والإناء والآخر. وأول ما يلتفت الانتباه أن وظيفة الآداب ثقافية، إذ تميّز الإنسان المنضبط في أكله عن

(168) ابن أبي زيد القيرواني. كتاب الجامع. ص 249، ابن عبد البر التمهيد، I، ص 398، ابن مفلح الخبلي، كتاب الآداب الشرعية، III، ص 168، 179، آخر العاملي، وسائل الشيعه، XXV، ص 256، العسقلاني، شرح الباري، كتاب الأشربة، باب النهي عن التنفس في الإناء، ص 92، التويري، نهاية الأدب، III، ص 344.

(169) ابن سيده، الخصاص، I، 5، ص 26، 28، 30، ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 244، الجاحظ، البخله، ص 76 - 78، الجزار، فوائد الموائد، مجلة المجمع العلمي العراقي، العدد 28، 1977، ص 161 - 162، الغزّي، آداب المؤكلة، ص 22 - 23، 28 - 31، 43 - 45، 50.



الحيوان، فالذئاب تعب الماء وتتجرعه بكثرة وإحاح ولهفة. وتنفخ في الأكل وتتنفس في الشرب وتنحج مناخرها فينزل في الأكل والشرب اللعاب والمخاط. والبهائم تشم مأكلاً وتنثر الغذاء وتحدث صوتاً عند الأكل. يدعى الإنسان إلى أن يمسّ شرابه برفق فينال القليل منه ويتنفس خارج الإناء فلا يضرّ غيره بأذى يسقط من فيه أو أنفه. وعليه أن يجاهد حيوانيته فينال اللحم برفق ويصفر في اللقم فلا ينهش، نهش السباع، ولا يخضم، «خضم البراذين»، ولا يدمن إدمان النعاج، ولا يلقم لقم الجمال، فإنّ الله جعله إنساناً<sup>(170)</sup>.

أمّا الإناء فهو الوسيط بين الإنسان والعالم الخارجي، عالم الطبيعة. وهو الجسر الفاصل بين العالم الغريب الذي لا يؤكل وبين العالم الأليف. يقربه للأكل دون خطر وشرّ وخبث<sup>(171)</sup>. ولا تكون العلاقة بهذا الوسيط دون طقوس تحدّد استعماله فتسمح بازدراد العالم وتكشف منزلة الإنسان فيه. تبدو الصحيفة كونا، وسطه مركز يجذب الاضداد (يمين ويسار، جنوب وشمال، أعلى وأسفل) ويرمز إلى الاعتدال<sup>(172)</sup>. ولا يؤكل الوسط أولاً إذ فيه البركة بل يطلب هذا شينا فشينا فيكون منتهى تسافر نحوه اليد ببطء كما يسافر صاحبها نحو مركز العبادة. يستمدّ وسط الصحيفة البركة من قداسة المركز الذي خلق فيه آدم ودمرة الأرض، الفردوسية<sup>(173)</sup>. وطبيعيّ أن تنزل البركة من أعلى الطعام حيث تلتقي السماء والأرض كما تلتقيان في الجبل المقدّس القائم وسط الكون<sup>(174)</sup>. يؤكل الطعام من الأسفل

(170) ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 239، التويري، نهاية الأدب، III، ص 345.

(171) F. Lange, *Manger ou le jeu et les creux du plat*, pp. 19-21, 37-38.

(172) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 58.

(173) م. ن. ص 280، M. Eliade, *Le mythe de l'éternel retour*, pp 29-30.

(174) م. ن. ص 244.

الأرضي الذي يشبع الغريزة، وينزل الأعلى شيئا فشيئا ملهما الفكر محققا تجلّي الوعي ناشرا القداسة في الطعام<sup>(175)</sup>.

والشيطان، هذا الجائم في ثلثة الاناء وفرجته يختبئ فيها، وهذا القابح على العروة هو، التّين الاسطوري، الثائر على الربّ، التائق إلى العماء<sup>(176)</sup>، يعرض المسلم عن عروته وثلمته محافظا علم، تنظيم الله لديه، فارضا المعايير والأشكال التي تنظّم العماء.

ولما كان الأكل اشتراكا فإنّ المائدة رمز لقضاء يكون لكلّ امرئ فيه منزله ولكلّ نصيبه لا يتناول الواحد على الآخر ولا يتعدّى عليه بأخذ نصيبه ولا بنجاسة أو وسخ أو صوت أو حركة تشمئز لها النفوس، فحول المائدة ينضبط الأكلة لهيئة ونظام حركات (gestualité) ومحادثة تفي بالصورة الاجتماعية للأفراد.

على المائدة يطول الجلوس ويُستحبّ الحديث ويكره الصمت، فهو من سيرة الأعاجم<sup>(177)</sup>، فقد نهت الآداب عن التشبّه بهم فهم «إذا قدّمت موائدهم زمزموا عليها فلم ينطق ناطق بحرف حتّى ترفع، فإن اضطروا إلى كلام، كان مكانه إشارة وإيماء يدلّ على الغرض الذي أرادوا والمعنى الذي قصدوا<sup>(178)</sup>». والزمزمة هي تراطن العلوج عند الأكل وهم صموت لا يستعملون اللسان ولا الشفة في كلامهم، لكنّه صوت تديره في

(175) يرمز الأسفل إلى الأرض والغريزي ويرمز الأعلى إلى الفكر والوعي والإلهي، N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, "centre", pp. 70-71, "Espace", pp. 127-128.

(176) M. Eliade, *Le sacré et le profane*, p. 47.

(177) ابن عابدين، حاشية ردّ المختار، ص 340، السهروردي، عوارف المعارف، ص 349، الغزالي، إحياء علوم الدين، 1، ص 658.

(178) الجاحظ، كتاب التاج، ص 18.

خياشيمها وحلوقها فيفهم بعضها عن بعض [...] قال الجوهرى : الزمزمة كلام المجوس عند أكلهم [...] يقولونه بصوت خفي<sup>(179)</sup>، وأورد البيروني (ت 440 هـ) أن الزمزمة «الإيماء بالغنة لا بكلام مفهوم وذلك أنهم (المجوس) إذا صلّوا وسَبَّحُوا الله وقَدَّسُوهُ تناولوا الطعام في وسط ذلك فلا يمكنهم الكلام وسط الصلوات فيهمهمون ويشيرون ولا يتكلّمون»<sup>(180)</sup>. وذكر جواد عليّ أنه «من عادة المجوس الزمزمة عند الابتداء بالأكل أي قراءة شيء من كتبهم الدينية قراءة خافتة على المأكول تقدّيسا وشكرا. وقد نهى الخليفة عمر بن الخطاب عن الزمزمة لأنها من علان المجوس»<sup>(181)</sup>. فالزمزمة والكفّ عن الكلام رتبتان تدخلان المجوسي في علاقة مع المقدّس إمّا بالخشوع والانقطاع عن التواصل الدنيويّ (الحديث) وإمّا بالصلاة والترتيل. فالزمزمة ليست كلاما عاديا بل هي كلام من كتاب زرادشت<sup>(182)</sup> وهي أدعية تطهّر الإنسان المعرّض للإثم والنجاسة في آية لحظة<sup>(183)</sup>. ينهى المسلمون عن الصمت على المائدة فينهون عن طقس سرّيّ (sacramental) يكون الصمت فيه تقدّيسا بدائيا للطعام والشراب. حين يقبل عليهما المرء يدخل في علاقة مع القوى الخالقة<sup>(184)</sup>.

(179) ابن منظور، لسان العرب، مادة زم.

(180) البيروني، الآثار الباقية، ص 219.

(181) جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، 7، ص 695. وقد ذكر البيروني أن استعمال الزمزمة والكفّ عن الكلام شكر لله، الآثار الباقية، ص 223.

(182) ذكر المسعودي أن «زرادشت هو نبيّ المجوس الذي أتاهم بالكتاب المعروف بالزمزمة عند عوام الناس واسمه عند المجوس «بستاه، مروج الذهب»، 1، ص 218.

(183) يرثّل الإنسان في الزرادشتية الأدعية أثناء الأكل وإذا عطس أو حلق شعره أو قلّم نظافره حتّى يقي نفسه من النجاسة والإثم. آرثر كريستنسن، إيران في عهد الساسانيين، ص 108.

(184) انظر علاقة فعل الأكل والشراب بالأسرار المقدّسة ووظيفة الصمت على الطعام والشراب في الثقافة البدائية في J. Hani, *Mythes, rites et symboles*, p 208.

وللحديث على المائدة الإسلامية وظيفتان، وظيفة تواصلية، توطّد المحادثة الاشتراك في الأكل وتقوّي اللحمة بين الأكلة وتعمّق الموانسة، ووظيفة اختلافية تميّز المسلمين عن الجوس. وكما اعتُبر الاتكاء للأكل والشرب وغسل الأيدي عند البعض والصمت على الأكل من سنن الأعاجم. نُهي عن قيام الواحد على الأكلين فذلك، من البدع والتشبه بالأعاجم وكثيرا ما يفعل ذلك عندما يكون الذباب كثيرا فيقدّم شخص على رؤوس الأكلين فينشّ عليهم ويروح، فإن اضطرّ إلى ذلك فليكن جالسا حتّى يسلم من التشبه بالأعاجم ومن الخيلاء والكبر،<sup>(185)</sup>.

على المائدة ينضبط الأكل للقواعد الاخلاقية التي تنظم السلوك الغذائي. عليها يكره الشره ويعاب الزاحف<sup>(186)</sup> والمدمع<sup>(187)</sup> والمبلّغ<sup>(188)</sup> والمقطّع<sup>(189)</sup> والمشغل<sup>(190)</sup> والملقوّ<sup>(191)</sup> والنهم<sup>(185)</sup> ابن الحاج. المدخل. I. ص 209.

(186) الزاحف، هو الذي إذا قدّم الطعام زحف إلى المائدة قبل الجماعة. وربما كان الطعام لم يتكامل تصنيفه، لو كان ربّ المنزل مرتقبا حضور من يتوقّعه، فإن زحف الحاضرون إلى المائدة يزحفه فقد أسجل على نفسه بالنهم. الغزي. آداب المؤكلة، ص 17 - 18.

(187) المدمع، هو المتناول الطعام الحارّ ولا يصبر عليه إلّا أن يبرد، فيتناول اللقمة فيخلف ظنّه في احتمال حرارتها فتدمع عيناه عند احتراق فمه وربما اضطرّ إلى إخراجها من فمه... م. ن. ص 21.

(188) المبلّغ، هو الذي لا ينهه اللقمة في فيه حتّى يبلغها قبل تكامل طحنها (فذلك) [١٠٠] من أكبر علامات الشره والنهم، م. ن. ص 21 - 22.

(189) المقطّع، ويسمى القطّاع، وهو الذي إذا تناول اللقمة بيده استكبرها فعضّ على نصفها، ويعاود غمس النصف الآخر في الطعام ويأكله، م. ن. ص 22.

(190) المشغل، وهو الذي يشغل رغيفا ليمنع غيره من أكله، فإذا رأى الخبز قد نقص، أسرع في البلع، ولو كان يفضّل، م. ن. ص 34.

(191) الملقوّ، هو الذي يأكل اللقمة الكبيرة فتسرى من خارج فكّه كالشعلة العظيمة، فيبقي فكّه كالملقوّ، م. ن. ص 35.

والنائر والمسابق والصامت<sup>(192)</sup> والمعرّج<sup>(193)</sup> والنشال<sup>(194)</sup>. والنهم هو ذاك الذي إذا جاع لا يعتقد أنه يشبع أبداً. وإذا شبع لا يعتقد أنه يجوع أبداً.<sup>(195)</sup> يورثه الإكثار من الأكل السقم ويكسله عن العبادة<sup>(196)</sup>. ولا فرق بين النهم إلى الأكل والشره إلى الجنس. إنه كالبهيمة همه في بطنه وفرجه.<sup>(197)</sup> لا يملك نفسه عند الأكل فـ لا يملك فرجه عند المعصية<sup>(198)</sup>.

وتواترت أخبار الأكلة في التراث فحدثت عن ملوك خرقوا قيم أجدادهم الذين كانوا يعيرون بكثرة الأكل ويعيبون الجشع والشره والنهم<sup>(199)</sup>. وقتلت الأخبار حيناً من أكل حملاً وشرب وطبا من اللبن أو

(192) والنهم هو الذي يأكل لقماً دراقاً، ويتأخر الجماعة عن المائدة وهو على حاله في الأكل، وربما مضغ بالشدين فلقمته بلقمتين. والنائر وهو من قسم النهم. وهو من ينثر من النهم الخبز لقماً بين يديه. والمسابق وهو من قسم النهم أيضاً، وهو الذي يمك في يده لقمة قد أعدّها قبل أن مضغ التي في فمه. فلا يرى فكّه خالياً عن مضغ. ولا يده خالية. وربما تكون عينه في لقمة أخرى. والصامت وهو من قسم النهم أيضاً وهو من لا يعود ينطق. بل يكبّ ويطلق على الأكل ويشغل بالمضغ والبلع وأخذ اللقم ووضعها متصلاً ذلك بلا انفصال. م. ن. ص 36.

(193) المعرّج هو الذي إذا شبع. وحضر طعام آخر. يتقيّاً ويأكل منه. م. ن. ص 51.

(194) النشال الذي يتناول من القدر. ويأكل قبل التضع وقبل أن تنزل القدر ويتنام الغوم. الجاحظ، البخل، ص 76.

(195) الماوردي، أدب الدنيا والدين، ص 233.

(196) م. ن. ص 643.

(197) الراغب الاصفهاني، محاضرات الأدباء، I، ص 631.

(198) الماوردي، أدب الدنيا والدين، ص 645.

(199) انظر مثلاً الأبهسي، المستطرف، ص 192، ابن عبد ربّه العقد الفريد، VI، ص 300 - 301، ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 239 - 253، الراغب الاصفهاني، محاضرات الأدباء، I، ص 631، 635.

النبيذ وأقعدته وأعجزته عن لذة الجنس، واكتفت أحياناً بقصّ عجيب يأكل الواحد فيه ثلاثين خروفاً بثمانين رغيفاً من خبز الملة...<sup>(200)</sup> ورسمت النوادر صورة طريفة لأكل يستقطب الأكل ذاته حتى أنه يبدو مجنوناً يعطل حسّه ويتوقف عقله<sup>(201)</sup>.

وقد عُدَّ كلُّ سلوك لا يستجيب للإيثار والاشتراك وإطعام الجائع عيباً، فكره المجموع<sup>(202)</sup> والمتافل<sup>(203)</sup> والمستبد<sup>(204)</sup> والمصفف<sup>(205)</sup> والجردبيل<sup>(206)</sup>

---

(200) روي الكثير عن نهم معاوية بن أبي سفيان وشراء الحجاج بن يوسف وجشع سليمان بن عبد الملك ولا نستغرب وصف بطنة هؤلاء في مصادر شيعية أو عباسية تبني صورة خلفائها على نقض صورة الأمويين. ابن أبي الحديد، شرح نهج البلاغة، XVIII، ص 398 - 400، 401 - 402، السعودي الذهب، III، ص 165.

(201) ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 253، الجاحظ، البخل، ص 78 - 79.

(202) المجموع، وهو ربّ المنزل الذي ينتظر بمأكليه إدراك طعامه حتى يجيعهم، الغزّي، آداب المؤكلة، ص 18.

(203) المتافل، هو الذي يدعى فيجيب ويوثق منه بالوفاء، ثم يتأخّر عن الداعي الملهوف حتى يجيعه ويجيع إخوانه وينكر عليهم، م. ن. ص 20.

(204) المستبدّ، هو الذي يستبدّ بالملقة دون مأكليه أو بغيرها بما يجري هذا الجري، م. ن. ص 29.

(205) المصفف، هو الذي يقوم ويشتمّر عند حضور المائدة، ويصفف الصحاف والأطعمة يوهّم أنّ هذا خدمة للحاضرين، وليس كذلك، بل لينظر في الألوان ليجعل الطيب في مكانه، م. ن. ص 30 - 31.

(206) الجردبيل، هو الذي إذا رأى في الحيز نقصاً يستفهمه ويحمل منه كسرة كبيرة يجعلها له ذخيرة ليأكلها بعد أن يفرغ، م. ن. ص 33 - 34.

والبقي (207) والمحدث (208) والمستائر (209) والمعتدي (210) والمحتال (211) والمتحن (212) والمفرق (213) والبهات (214) والحامي (215) والمجنح (216) والنشاف (217).

ذم البخل. عيّرت العرب به فعيرت باللوم. وحذر المسلمون من شره فحذروا البخيل يقطع الأرحام ويلقى في عذاب اليم. وحُمد السخاء والبذل، ومُدح الكرم والجود، وحُبب الاسترفاد. ورُويت أخبار المطعمين فالكرم شرط من شروط السؤدد وقيمة من قيم المروءة ومقوم من مقومات العرض، والجود صفة من صفات الأنبياء. والسخاء فضيلة من فضائل العقلاء، والإحسان خصلة من خصال الاتقياء. لا شيء. في المجتمع.

(207) البقي من أحضر من الطعام شيئا قليلا صغرت منه على تقديم ما وفر في بيته لإخوانه. م. ن. ص 40.

(208) المحدث أن يشاغل مؤاكلة بالحديث المتصل الذي يستدعي الجواب ويلهيه بالإصفا إليه عن الأكل. م. ن. ص 46.

(209) المستائر من كان شبعه أهم عنده من إشباع ضيفه. م. ن. ص 47.

(210) المعتدي الذي يأكل ما بين يدي غيره. م. ن. ص 49.

(211) المحتال هو الذي ينقل لحما كثيرا على الولاء ويضعه قدام من يجنيه. ويقول له: يا سيدي. فيحتشم ويمتنع فيرجع هو يأكله. م. ن. ص 51.

(212) المتحن، ويسمى المحتس والمحتال وهو الذي يضع إصبعه على حمة ظاهرة. فإن رآها عظما ضم إصبعه ومضها، يوهم أن الطعام حاراً وأنه لذعه. وإن رآها حمة أخذها. ثم إن كانت كبيرة أكلها. أو صغيرة دفعها لجاره كأنه أثره بها. م. ن. ص 50.

(213) المفرق وهو الذي يفرق اللحم والكباب في الطعام ليختفي عن أعين الأصحاب. ثم يفوس خلفها بالملقعة مسارعا في أخذها خفية. ويسمى أيضا المختلس. م. ن. ص 51.

(214) البهات هو الذي يبهت في وجه مؤاكلة حتى يشغلهم ويأخذ اللحم من بين أيديهم. الجزار فوائد الموائد. مجلة الجمع العلمي العراقي. العدد 28، 1971. ص 161 -

162.

(215) الحامي هو الذي يجعل الطعام بين يديه ويحميه عن غيره. م. ن. ص 162.

(216) المجنح هو الذي يزحم مؤاكلة بجناحيه حتى يفسح لنفسه الأكل. م. ن. ص 162.

(217) النشاف الذي يأخذ حرف الجرذقة، فيغتنحه، ثم يغمسه في رأس القدر، ويشربه الدسم. يستائر بذلك دون أصحابه، الجاحظ. البخلاء ص 76.

يعدل أن يأكل الرجل مع عياله وخدمه ومواليه وإخوانه وأن يفتح بيته لضييف متوقع يُكرم، وعابر سبيل يُطعم ومسائل لا ينهر، ومسكين يؤثر، وأن يبعث من مرقه الوفير إلى يتيم لا يقهر وجار لا يؤذي برائحة القدر، وأن يوزّع، وهو في طريقه أو السوق، على الفقراء والمساكين من خبزه شينا ومن فاكهته بعضا، فطعام الواحد يكفي الاثنين وفي الاجتماع على المائدة البركة<sup>(218)</sup>.

### 3 - 2 - لياقة الخاصة

تشارك الخاصة مع العامة في الآداب العامة وتتميز عنها بلياقة يفرضها الإطار التفاعلي الخاص. ولياقة الأكل جزء من رسوم دقيقة تحدد سلوك السلطان وتضبط علاقة الحاشية به. وترتبط هذه اللياقة بآداب الدخول على السلطان وآداب الحضور بين يديه والجلوس معه. ومن أولى الأفعال بالوزراء ومن هو في طبقتهم أن يدخل إلى حضرة الخليفة نظيفا

- 
- (218) الأبيشي، السطرف، ص 193، ابن الجوزي، المنتظم، XVII - XVIII، ص 22 - 23، ابن الحاج، المدخل IV، ص 199 - 200، ابن حبيب، المحبر، ص 137 - 146، ابن عيد ربه، العقد الفريد، I، ص 226 - 240، الرابع الاصفهاني، محاضرات الأدباء، I، ص 647 - 658، البستي، نزهة العقلاء، ص 241 - 243، 258 - 261، الخطيب البغدادي، البخل، ص 25 - 51، البيهقي، المعاش والمساوي، ص 185، 209، الجاحظ المعاش والأضداد، ص 82577، الحر العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 262 - 264، الطبرسي، XVI، مستدرک الوسائل، ص 230، الطروش، سراج الملوك، ص 271 - 281، الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 258 - 259، المالكي، رياض النفوس، ص 144 - 147، 225، الماوردي، أدب الدنيا والدين، ص 347 - 349، 355، المرزوقي، ديوان الحماسة، II، ص 1557، 1564، 1569، 1578، 1603، المقرئ، أزهار الرياض، I، ص 33، 41.

وانظر مبروك المناعي، المال في الشعر العربي، ص 295 - 316، 340 - 346، J. Chelhod، "Commensalité، don et sacrifice chez les arabes" in *Eurasie*، 1، 1990، pp 16-24؛ B. Farès، *L'honneur chez les arabes avant l'Islam*، pp 91-92، 94، 96، 97؛ A. Jaussen، *Coutumes des arabes au pays de Moab*، pp 80-81.



في بزّته وهيئته وقورا في خطواته ومشيته متبخرا بالبخور الذي تفوح روائحه منه وينفح طيبه من أردانه وأعطافه.<sup>(219)</sup> وإن دخل أحد العوام على السلطان ليؤاكله يلبس ثياب أولاد الخلفاء ويتبخّر ويطيّب فيحوّله الثوب والعطور ذاتا مغايرة تتناسق مع الإطار الخاص ولا تختلف في هيئتها عن هيئة مؤاكلها<sup>(220)</sup>.

يخضع جليس السلطان لأداب محادثة أثناء المؤكلة. فلا يذكر شيئا إلاّ ما سئل عنه أو ما استأذن فيه. وسبيله خفض الصوت وعدم رفعه إلاّ بقدر السماع والاستماع إلى حديث السلطان. والبصر خاضع والمراقبة حاصلة والهيبة مستشعرة والمعارضة مرفوضة. ولا سبيل إلى أن يؤدي الأناس والانبساط في الحديث إلى التقصير في المعاملة والإخلال بالهيبة والتعظيم. ففي الانبساط ترك للحشمة. وفيه انفعال وعاطفة وسرور كما فيه جرأة وترك للتمايز والتوقير وإلغاء للحدود<sup>(221)</sup>. وينضبط مؤاكل السلطان بنظام حركات خاصّ. فلا يلتفت إلى جانبيه ووراءه. ولا يحرك يده أو أيّ عضو من أعضائه إلاّ التي يأكل بها ولا يرفع رجله للاستراحة عند العياء. ويغضّ الطرف عن كلّ مرأى إلاّ شخص الخليفة. ويتجنّب المخاط والبصاق والسعال والعطاس<sup>(222)</sup>. ولا يرفع طرفه إلى الملك وهو يأكل. ولا يحرك يده معه في صحفة<sup>(223)</sup>. ولا يأكل إلاّ إذا ما أذن له في الأكل.

(219) الصابي، رسوم الخلافة، ص 32.

(220) ابن المعتز، طبقات الشعراء، 214، القاضي التنوخي، السجادة، ص 154، نشوار

المهاضرة، II، ص 193.

(221) الجاحظ، كتاب التاج، ص 11، 18، الذهبي، رسوم دار الخلافة، ص 32 - 34.

(222) الصابي، رسوم دار الخلافة، ص 34 - 35.

(223) الجاحظ، كتاب التاج، ص 16.

يُقدّم الطعام إلى السلطان أولاً فيأكل منه ويأمر بأن يوضع أمام بطانته<sup>(224)</sup>، ولا تكون صحافها مختلفة عن صحفة السلطان ولا طعامها مختلفا عن طعامه<sup>(225)</sup>. ولا تغسل خاصّة الملك وبطانته الأيدي بحضرته، ولا يفعل ذلك إلاّ من يساويه في الجاه والعزّ<sup>(226)</sup>. وتحتّم اللياقة، في مطاعمة الملوك، ضبط الشهوة إلى الأكل وترك النهم والبطنة وإظهار الشبع، فالقرم والتهافت على الطعام ينافيان التوقير والتعظيم<sup>(227)</sup>.

يندرج الإلحاح على ترك الشره والنهم في منظومة قيمية عامّة وفي إطار فكر أخلاقيّ بمجدّ العفة التي تتحقّق بضبط القوى الغريزيّة والنفس الشهويّة. وليس غريباً أن توظّف الأخلاق في تحديد سلوك الراعي والرعيّة. وعلاقتها بملكها، وعلاقة السانس بها. فإذا انطلقنا من أنّ إدماج الغذاء يبني مدمجه، وأنّ الطعام يساهم في تحديد صاحبه فإنّ طعام الملك جزء من ملكه ومائدته رمز من رموز ثروته، يُطلب من الحاشية والبطانة والعامّة التعفّف عنها وعدم الشره إليها ولا يؤخذ منها إلاّ القسط المسموح به والذي يعطى ويوهب. فيبقى الملك راعياً وهاباً موزّعاً للخيرات. ويبقى الآخذ الهبة شخصاً قنوعاً لا يشبع فيبقى على جوع، ويكفيه أن يكون حظّه من مائدة الملك المرتبة التي رفعه إليها والانس الذي خصّ به<sup>(228)</sup>. وكما تنهى الآداب عن الشره بين يدي الملك إلى الطعام تبني صورة لسلطان مثاليّ معتدل في مطعمه ومشربه، ضابط شهوته،

(224) الاصفهاني، الأغاني، XIII، ص 150.

(225) الجاحظ، كتاب التاج، ص 16.

(226) م. ن. ص 14.

(227) م. ن. ص 13، 15.

(228) م. ن. ص 11.

مخضع هواه<sup>(229)</sup>. عادل، يعطي كلّ أحد قسطه.. حازم لا يسمح بطرح الحشمة وهتك الوقار. وعلى المائدة يطلب من جليسه أن يخفي القرم والنهم اللذين يشعران بالجوع والفقر والظلم. فيعكّر ذلك على السلطان صفوته، بل على مؤاكله أن يعكس له مرأى ذاته ملكاً ضابطاً لغريزته وشهوته وانفعاله، وصورة مُلك الرعية في مرتوية شابعة راضية.

ولأكل الخاصة ترتيبه وللمائدة تنظيمها. تقدّم لخاصّة بغداد، قبل الطعام، أطباق الفاكة فيقدّم لكل واحد من الجالسين، طبق فيه أصناف الفاكة الموجودة في الوقت من خير شيء، ثمّ يجعل في الوسط طبق كبير يشمل على جميع الأصناف وكلّ طبق فيه سكّين يقطع بها صاحبه ما يحتاج قطعه من سفرجل وخوخ وكُمثرى، ومعه طست زجاج يرمي فيه الثفل، فإذا بلغوا من ذلك حاجتهم واستوفوا كفايتهم، شيلت الأطباق وقُدّمت الطسوت والأطباق فغسلوا أيديهم<sup>(230)</sup>. تحضر المائدة بعد هذا الترتيب الأوّل وقد تكون من الخيزران المرصّع بالأبنوس واللؤلؤ والصدف المزركش بالذهب والفضّة<sup>(231)</sup>، وتزين بالورود والرياحين<sup>(232)</sup>. وقد تغشى بدبقيّ، وتوضع عليها «مناديل الغمر من الثياب المعصور»<sup>(233)</sup>، وقد يجعل وسط المائدة «جامات، جزع ملوّنة قد لوي على جنباتها الذهب الأحمر.

(229) الشيرازي، النهج المسلوک في رياضة الملوك، ص 74 - 76، المرادي، الاشارة إلى أدب الامارة، ص 75.

(230) الصابي، الوزراء، ص 210. وانظر البدء بالفاكة في: القاضي التّوّخي، نشوار المحاضرة، I ص 336.

(231) فيليب حتّي وادوارد جرجي وجبرائيل جیور، تاريخ العرب، II، ص 412.

(232) حسن ابراهيم حسن، التاريخ الاسلامي، III، ص 448.

(233) الصابي، الوزراء، ص 216. ممّا اختاره أهل الأندلس اقتداء بالشرق سفر الأدم لتقديم الطعام فيها على الموائد الخشبيّة، المقرّي، نفع الطيب، III، ص 128.

وهي مملوءة من ماء الورد، وسكرجات جزع فيها الأصباغ وأنواع الملح<sup>(234)</sup>. ويؤتى بالبوارق فاللحوم أو الطيور أو الأسماك فالعجائن والبقول فأصناف الحلوى<sup>(235)</sup>. ذلك هو الترتيب العباسي الذي انتشر في البلاط الإسلامي ودخل الأندلس فأزاح الألوان توضع معا على المائدة<sup>(236)</sup>. يرفع الخوان ويؤتى بألوان الطيب، فتغسل الأيدي، وتغضر الغالية فيبخر الأكل، وتتصاعد الروائح في الأرجاء تهيب مجلس الشراب<sup>(237)</sup>. فالأكل قبل الشرب كما هو في آداب اليونان والرومان والفرس<sup>(238)</sup>.

يُنتدب للخدمة في القصور عدد كبير من الرقيق، وعلى قدر ثروة الرجل وجاهه وسلطانه يكثر عدد الخدم ويقل<sup>(239)</sup>. وهم يخضعون لآداب ورد بعضها في أدب مرايا الملوك والأمراء، فيدعى الخدم إلى تنفيذ الأوامر دون ملل ويحذرون من التقصير والتقصاع، ويؤمرون بالتفاني في الخدمة والإخلاص وعدم الطمع، والحرص وكتمان السرّ والأمانة والصدق والبعد عن النميمة<sup>(240)</sup>. وترتب الرسوم الخدم مراتب، فمن خادم في بيت الشراب أو في بيت الخوانج أو في المطبخ<sup>(241)</sup>، ومن حامل

(234) السعدي، مروج الذهب، IV، ص 277.

(235) رغم أنّ العادة أكل البارد قبل الحار فإنّ من الخلفاء من كان يفضل الحارّ قبل البارد (الرشيدي)، م. ن، III، ص 343.

(236) L. Bolens, *La cuisine andalouse*, p. 30.

(237) ابن المعتز، طبقات الشعراء، ص 214.

(238) الفردوسي، الشاهنامه، I، ص 299، II، ص 99، 103.

(239) «قال بعض المؤرخين، وكان عدد الفتيان (من الصقلية) بالزهراء ثلاثة عشر ألف فتى وسبع مائة وخمسين، المقرئ، أزهار الرياض، ص 268.

(240) محمد أحمد الدمج، مرايا الأمراء، ص 79، 81.

(241) القلقشندي، صبح الأعشى، IV، ص 9، 12، 13، السعدي، مروج الذهب، III، ص 292.

للأخونة ناصب للموائد رانح غاد بالألوان والأطباق، ومن ساق للشراب، كلّ ياتمر بالأوامر يدعى فيلبتي الدعوة ويكون في أجمل وجه وأنظف حلّة وأحسن لباس<sup>(242)</sup> يخرج الرفاء والدعة والسكون في مسرح بلاط يحتاج إلى متفرّج يقصده ليكون شاهداً على الجاه، ناقلاً للهيبة والنفوذ والبذخ والدعة نقلاً فيه افتتان ودهشة وتعجب وتأثر. كلّ ما في مجلس الخاصة يشدّ نظر المرء فيعجب أمام البذخ ويبهت للجمال، فالثروة لا تظهر إلّا بمسرحتها، والسلطة لا تجلّى إلّا بمشهدتها؛ فهذا الأصمعيّ (ت بين 213 هـ و 216 هـ) يصف ما رأى في مجلس الفضل بن يحيى (ت 193 هـ) يحدث قائلاً: «فلما دخلت عليه، إذا هو في بهو له قد فرش بالسّمور، وهو في دست منه، وعلى ظهره دواج سمّور أشهب مبطن بخزّ وبين يديه كانون فضّة، فوقه أثفية ذهب، في وسطها تمثال رابض في عينيه ياقوتتان تتوقدان، وفوق الصنيّة إبريق زجاجيّ فرعونيّ وكأس كأنها جوهرة محضورة، تسع رطلاً... وهو على سرير من عاج.....»<sup>(243)</sup>.

ليست مسرحة الأكل سوى سلوك رمزيّ ككلّ سلوكات رجل البلاط اليومية. وليست مؤاكلة الخاصة لغيرها سوى مواجهة تبرز فيها منزلتها وتميّزها وتظهر فضائها وأثاثها ولباسها وطعامها وشرابها وخدمتها. وتكون هذه أشكالاً تمسرح الثروة والنفوذ. فالسلطان فاعلاً، يحتاج إلى جمهور يحقق له مرأى ماله وجاهه وهيئته ويشعره بتبعيّة الرعيّة

(242) البغدادي، تاريخ بغداد، III، ص 223، الصابي، رسوم دار الخلافة، ص 68، القاضي

التنوخى، نشوار المحاضرة، I، ص 127، III، ص 189.

(243) ابن المعتز، طبقات الشعراء، ص 214.

والطاعة والتأثر والافتتان<sup>(244)</sup>. وهذا الفاعل يمسرح أناه حسب الصورة الاجتماعية التي ينتظر أن يكون عليها. هكذا تكون مطاعمة السلطان رمزا لتفاعل أعمق، إذ تحمل المائدة دلالة السلطة وتكون عنصرا من العناصر الركحية المستعملة في فن السياسة<sup>(245)</sup>. تكون المائدة رمزا لإثبات الهيبة والدعوة إلى الاعتراف بها وباعتنا على إحساس صاحب النفوذ بجلال القدر وعظمة الأنا.

ولئن اشترك ظرفاء العراق في الآداب العامة فإنّ لياقة خاصّة تميّزهم في طعامهم<sup>(246)</sup>. فيميّزهم تجنّبهم لأغذية يبعث مرآها على العيف والتقرّز والاشمئزاز مثل الأجسام المتخلخلة الرخوة التي تكون كالزبد المنعقد (الرنة) والغضروفية ذات الأوردة والشرابين (قصة الرنة) والدموية السوداء (الطحال) والأجسام الصلبة التي تغطّيها الشحوم وتصفى فيها الدماء وترسل منها المائية إلى المثانة (الكلى) والعروق والكروش والأمعاء التي يتحوّل فيها الغذاء ذاك التحوّل المقلق، يلتصق بها الفرث أو يتناهى إليها الغذاء. والأسماك الصغيرة التي يوحى مرآها بالدود المتولّد من العفونة والجراد الذي يكون دُبي قبيحا يفسد مرأى الأرض ويبدّد صور الجمال، واللحوم الشديدة الصلبة (العضلة) التي يصعب أكلها واليابسة المألحة التي تحيل على الخصاصة وضيق العيش والبدواة (القديد)، والعظام التي يصعب تمشّشها ويذكر مصّها وتمخّخها وفكّها بالتوحّش والغلظة. ولا يمعن الظرفاء في أكل البقل. ويعرضون عمّا برد ورطب وتفه طعمه (الخيار والهنديا والحسّ). وعمّا كان فيه مرارة وعفوصة

N. Elias, *La société de cour*, p. 141. (244)

G. Balandier, *Le pouvoir sur scènes*, p. 14. (245) السياسة فنّ ركحيّ.

(246) الوشاء. الوثنيّ. ص ص 191 - 195.

(الكشوت) <sup>(247)</sup>، وما خدر فأضعف الحسّ (الطرخون) <sup>(248)</sup>، وما نقي وأنتق رائحة الفم (الفجل والحرف والبصل والثوم والكراث)، وما كان حشيشة خشنة (الحندقوقى) <sup>(249)</sup> أو طرف نبات من ورق غصّ (القذاح) <sup>(250)</sup> يغيّر أكله لون الفم والأسنان ويحيل على غذاء الأنعام. ويترك الظرفاء، ماخالطه النوى، من زيتون وقصب وبسر وتمر ومشمش ونبق وعنّاب وخوخ، وما ثخن قشره وصبغ أصابع أكله وصعب حته وكثرت تنقيته (رمان وبطيخ) وأوسخ اليد تقشيريه (تين)، وما كان رطبا يسرع تعفنه (مشمش وخوخ وإجاص)، وما انشق وتصدّع وتكسّر من فاكهة. ويتعفّف الظريف عن أكل ما غلظ وأثقل فعمّر هضما ووّلد ريحا ورمز لسدّ جوعه (الثريد وورق القدر والحبوب التي تولّد قرقرة وانتفاخا). ولا يقبل على ما كان تحسّيه يسمع صوت ازدراد وابتلاع (حساء) ولا يبلّ إصبعا بخلّ أو مرق أو كامخ ولا يلتقط ملحاً ولا يتبع ما دسم. ويرفض ما زهم معرضا عن دسومة تلتصق بالأيدي والأفواه وتولّد احتراقا في البطن وجشأ وتعبّر عن نهم، ويتجنّب ما بات ولم يطبخ في التوّ.

(247) جاء ذكره في الباب الأوّل. ويمكن أن نضيف أنّ فيه مرارة وعفوصة. ابن البيطار. الجامع. II، ص 334.

(248) الطرخون Estragon (مخدر للهوات واللسان يضعف ما فيها من الحسّ بما فيه من قوّة التخدير. م. ن. II، ص 135.

(249) الحندقوقى (Méliot). بقلة أو حشيشة كالقثّ (الفثّ) الرطب من أصل البقل ونبات السهول تسميه العرب في البادية، الذورق. محمّد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة. II، ص 115.

(250) القذاح نوار النبات والشجر قبل أن يتفتح والغصفاة الرطبة وأطراف النبات من الورق الغصّ. م. ن. I، ص 190.

يخضع الظريف لأداب الأكل العامة<sup>(251)</sup>، ولكنه يتشدد في النظافة وحسن الهيئة فيحرص على لطف الأصابع، وينتبه إلى التقطير على كفه، ويلجّ في تنظيف يده من الغمر وغسلها والتمنّـل. يتأنّق في الأكل فيصغّر اللقمة ولا يعجّل في المضغ ولا يأكل بجانبـي الشدقين، ولا يكثـر من الأكل على المائدة والضحك، ولا يأكل أكثر من أكلة في النهار خوفاً على بدنه من الثقل والسمنة والضرر، ويتجنّب لغة العوام على الطعام. وتتعلّف الظريفة عن عبارات قد تكون لها دلالة جنسية ولا تقول متظرفة لأخرى هذه وردتك ولوزتك ونبقتك وجوزتك ورمّانتك وتينتك [...] وكذلك لا تقول واحدة لأخرى: ارفعي رجلك ولا ذيلك ولا اقعدي عليه ولا ادخليه ولا أخرجيه...<sup>(252)</sup>

يرفض الظريف، إذن الطبيعة والتوحّش والغريزة والبساطة، فلا يأكل ما كان خشناً فظّاً غليظاً وما كان ناقصاً مشوّهاً قبيحاً، فيتجنّب أكل السوق، والعوام ومن لم يأخذ من الحضارة بطرف. يدلّ أكل الظريف على ظرفه فيدلّ على ذوّاقة رهيـف حسّـة. رقيق ذوقه يطلب ما دقّ ولطف ونقي وصفّي وخلص وحسن. ويرغب في ما لان وخفّ ولطف وحافظ على رشاقة وأناقة وجمال ودلّ ودعة وسكون. وهو أميل إلى طعام الفرس الرقيق (أواسط وبزماورد) ذاك الذي كانت تأكله الملوك دون غمس في مرق وقطع وتمخّخ ومصّ وتحسّ وتنقية، معرضاً عن ثريد العرب وقديدهم.

(251) انظر تحليل نبيل القرجاني لهذه الآداب في التجربة الجمالية عند الظرفاء، ص ص 322 -

329.

(252) الوشاء، الموشى، ص ص 194 - 195.



ميّزت هذه الآداب حماسة تأثقت في ملبسها ومأكّلها ومشربها  
فاختارت الفنّ أسلوبا في الحياة وتأثرت برقة الفرس ودوقهم وترفهم  
وليافتهم وجعلت الجمال تجربة ومنى.

ويمكننا أن نخلص إلى أنه :

أ - ليس وضع الجسد وهيناته وحركاته الرتيبة المتكرّرة سلوكا خاليا  
من الدلالة والتميز<sup>(253)</sup>. إنّه سلوك يعبر عن تصوّر المسلم للغذاء والمغتذي  
والعالم الذي يتمّ فيه فعل الأكل والشرب. وإذا كانت آداب المائدة تؤكّد  
خاصّة على الحركة فلأنّ هذه تختزل الطاقة الحيويّة الموجودة في كون  
يتراءى للإنسان مجموعة من الحركات التفاعليّة اللاواعية يحاكيها  
محاكاة<sup>(254)</sup>. فالآداب هيئات وحركات وأقوالا طقسيّة يتلازم فيها الماديّ  
والرمزيّ والدينيّ والمقدّس.

إنّ المائدة في الإسلام، كما هي في سائر المجتمعات الشرقيّة، مقدّسة  
يحضر الربّ فيها وهابا نعمة تنزل على عباده من السماء. مرسلا  
ملانكته جنودا ومرسلا وسفراء وأولياء<sup>(255)</sup> إلى الموائد<sup>(256)</sup> يصلّون على أهل  
البيت<sup>(257)</sup> ويسوّغون للجماعة الأكل والشرب، فيكون لكلّ فرد ملك

(253) لكلّ حركات الجسد وهيناته بعد دلالي رمزي

D. Le Breton, *Les passions ordinaires*, pp. 32, 43, 63.

وقد كان دأب البدائي أن يتجنّب إلى الحركات بها يعبر عن أحواله. L. Benoist,

*Signes, symboles et mythes*, p. 12.

M. Jousse, *L'anthropologie du geste*, pp. 50-61. (254)

(255) المقدّسي، كتاب البدء والتاريخ، I، 1، ص 181.

(256) تحضر الملائكة مثلا المائدة التي تكون عليها خلّ وبقل وملح ورغفان وزيتونات وحبّ  
رمّان، السهروردي، عوارف المعارف، ص 349، أبو طالب المكي، قوت القلوب، II،  
ص 370.

(257) النزوي الكندي، المصنّف، I، ص 102.

موكل بالطعام وآخر بالشراب فإذا أخذ اللقمة سوّغها له الملك ومثله في الشراب<sup>(258)</sup>.

كما يتسحضر الأكل والشارب الله ويعتقد في وجود الملائكة تحرسه وتعدّ حسناته. يستحضر الشيطان هذا اللحّاس الجسّاس يترصد المائدة ويدخل البطون ويؤذي الأجساد. يدخل الشيطان بيوت الناس فيستقرّ على فراشهم ورؤوسهم وهم نيام وعلى موائدهم وفي أجسادهم. إنّه يجري منهم مجرى الدم يوسوس في صدورهم كما وسوس لآدم وتعرّض لحواء ونوح وإبراهيم وموسى وأيوب ويحيى ومحمد...<sup>(259)</sup> يربض الشيطان في الإنسان ذاتا ثانية وفي أوانيّه ومناذيله وطعامه ولا سبيل إلى وقاية الجسد والنفس يضيئها إلّا بالطقس حركة تطرده وكلمة تجعله أعمى يدور حول البيت لا يدخله. يؤذي الجان الأكل يقصدون طعامه في صورة الإنس والبهائم قططا سوداء وكلاهما تراقب أعينها الأكل وتشتهي نفوسها المحرومة الغذاء. فيلقي الأكل من طعامه إليها شيئا<sup>(260)</sup>. مانعا العين تخرقه والشهوة تؤذيه مدجّنا الجان في كون ملغز غامض. طاردا اللعنة.

---

(258) ابن الحاج، المدخل، I، ص 212 - 213، 216 - 217.

(259) الشبلي، أكام المرجان في أحكام الجان، ص 54، 317 - 370، 282 - 292.

(260) ابن تيمية، الفتاوى 24، ص 276 - 277، ابن الحاج، المدخل، I، ص 209، IV، ص 199. ابن قتيبة، تأويل مختلف الحديث، ص 133، 135، 344، التميمي، التاج المنظوم من درر المنهاج العلوم، I، ص 209، الشبلي، أكام المرجان، ص 16، 17، 23، 43، المالكي، رياض النفوس، II، ص 257 - 258، المسعودي، أخبار الزمان، ص 30.

انظر ما جاء في قوة العين السحرية في الاعتقاد في أدى الجان في E. Doutte، *Magie et religion dans l'Afrique du Nord*, pp 138, 305; E. Westermarck، *Survivances païennes dans la civilisation mahométane*, pp. 12, 35-36.

يستحضر المسلم القوى الجحيمية عند أكله. إذ الغذاء مقدس و ككل مقدس فهو معمي غامض. وفعل الأكل والشرب فعل مقلق<sup>(261)</sup>. فالبطن عالم ظلامي يهبط الغذاء الرني إليه فيتحوّل فيه تحوّلًا غريبًا. وكما يدمج الأكل في بطنه النافع قد يدمج فيه ما يرمز إلى السقوط والخطيئة والهاوية والجحيم. لذلك يركن المرء إلى طقوس تقي من الشر والضرر. وتمنع من أن يكون البطن مستقرّ القوى الجحيمية<sup>(262)</sup>.

تقي طقوس الأكل المسلم من الأذى والشر واللعة. وتجلب له النفع والخير والبركة. فقد كانت غاية بعض الآداب جعل الطعام مباركًا. مخصبا للبدن مدرا للنفع زائدا في النعمة منميا للزاد مسعدا دائما مستمرا متكاثرا عندما يرتبط فعل الأكل والشرب بالبركة يرتبط بتلك القوة العنيفة الغامضة التي يكون الإنسان تابعا لسلطانها العجيبة الخارقة النافعة. توجد البركة في الأشياء فتوجد في الطعام والحركة والفضاء. وتطلب بالحركات والأقوال. والبركة مثلها مثل الحرام تؤثر عن طريق العدوى والمحاكاة<sup>(263)</sup> ولما كانت البركة صفة من صفات الله يهبها للمصطفين<sup>(264)</sup> اعتقد المسلم أن في الاقتداء بالرسول نفعا وخيرا.

M. Maffesoli, *La société conflictuelle*, p 562. (261)

G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp 213, 226; M. (262) Maffesoli, *la société conflictuelle*, p 562.

J. Chelhod, "La (263) انظر معنى برك في ابن منظور. لسان العرب ومفهوم البركة في La baraka chez les arabes" in *Revue de l'Histoire des Religions*, T 148, n° 1, 1955, p 60-61.

J. Chelhod, "La baraka chez les arabes " in *Revue de l'Histoire des Religions*, T (264) 148, n° 1, 1955, p83.

4 - اكتست آداب الأكل في التراث صبغة مقدسة، فقد رسخ هذا التراث طريقة أكل الرسول وجعلها سننا متبعة<sup>(265)</sup>. وليست هذه السنن في واقع الأمر، آداباً فردية خاصة بالرسول، إذ لا يعزل الفرد من الثقافة التي ينتمي إليها، بل ينشأ على آدابها يحاكيها فيحاكي ما سار عليه قومه ويدخلن قيما مائدة<sup>(266)</sup>. ولكن حتى تكون هذه الآداب جامعة للمسلمين في شتى أنحاء العالم الإسلامي الذي تختلف نماذجه ومعاييرها باختلاف الشعوب احتيج إلى نموذج محتذى يتبع يكون سلطة رمزية فاعلة جامعة. وليس أدلّ على وظيفة الآداب الجامعة في هوية واحدة بما أورده ابن سعد (ت 230 هـ) في وصفه لمأكل الرسول عندما روى قوله « من يرغب عن سنتي فليس مني »<sup>(267)</sup>. تؤسس الرواية سنن الأكل والمشرّب وتوحد المسلمين رمزياً حول أب يحاكون أقواله وحركاته.

(265) جاء وصف سنن الرسول في أكله وشربه في مجاميع الحديث وكتب الفقه والأدب في غيرها من المصنفات التي وصفت حياته وعاداته اليومية انظر مثلاً : ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص ص 371 - 372، 380 - 381 : ابن قيم الجوزية، زاد المعاد في هدي خير العباد، I، ص ص 148 - 149، ابن كثير البداية والنهاية، III، ج 6، ص ص 44 - 47 : العامري بهجة المحافل وبغية الأمائل، ص ص 242 - 244.

(266) السنن والآداب مرجعية جماعية تبهلور شيئا فشيئا فتكون عادة، والعادة تؤسس الكائن الجمعيّ يحيتها ويسترجمها باعتباره كانا تاريخياً، M. Mafessoli, *le temps des tribus*, p. 39.

وقد بين إ. ساپير E. Sapir أنّ العادات تثبت في المجتمعات البدائية والشفوية إذ يحافظ عليها فتتوارثها الأجيال وتكتسي طابعاً قدسياً حتى أنّ خرقها مؤذن بالخطر *Anthropologie*, p. 177.

(267) ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 372.

وكما سعت أحكام الطعام والشراب والذباح إلى النمطية والنمذجة<sup>(268)</sup>. رسم الخطاب الديني الطريقة المثلى التي يجب على المسلم أن يتبعها في أكله وشربه حتى يكون إنسانا كاملا<sup>(269)</sup>. وهذا الإنسان ينهل في التصور الديني من العلم ليحقق في دنياه ما يضمن له نيل الآخرة.

---

(268) كمال عمران. الإيمان ومصيره في الفكر العربي الإسلامي الحديث. ص 33.

(269) «تسعى آداب السلوك [...] في صوغ الإنسان المتكامل في الرؤية الفقهية.. م. ن. ص 37. وهذا الإنسان هو الذي يكون عالما بما يعلم لينال الآخرة. كمال عمران. الأبرام والتقص. ص 82.



الفصل الثاني  
الحفل  
في الأدب واللمح





## 1 - الدعوة والضيافة

جمع الألوسي في «بلوغ الأرب» ولانم العرب وشرح الوليمة بأنها «كلّ دعوة تتخذ لسرور حادث... والأشهر استعمالها في النكاح»<sup>(1)</sup>. وقارن بين الدعوة والوليمة فذهب إلى أنّ الدعوة أعمّ من الوليمة، وأدخل القرى والمأدبة في الولائم معرّفاً المأدبة بأنها ما ليس له سبب من الأحداث المذكورة<sup>(2)</sup>. وذكر جواد علي أنّ للعرب ولانم في المناسبات الدينية والدينيّة وجعل للوليمة معنيين، معنى أوّل يقتصر على طعام العرس، ومعنى ثانياً أوسع فجعل الوليمة «كلّ طعام صنع لدعوة وغيرها»<sup>(3)</sup>. وعلّل إطلاق الوليمة على طعام العرس بأنّ عادة العرب كانت إيلام الولائم في الأعراس لذلك غلب اسم الوليمة على وليمة العرس<sup>(4)</sup>. وفي نفس الصفحة أطلقت الوليمة على طعام الإملاك. ولا فرق عند جواد علي بين الدعوة والمأدبة فدعوة اسم لكلّ طعام دعيت إليه الجماعة، فهي تشمل كلّ أنواع الطعام والدعوات. وبهذا المعنى تردّ لفظة المأدبة حيث يدعى الناس إلى الطعام لمختلف المناسبات، وهي أعمّ من الوليمة<sup>(5)</sup>. وجمع ابن طولون الولائم في كتاب «فصّ الخواتم فيما قيل في الولائم» وجعل القرى والمأدبة

(1) الألوسي، بلوغ الأرب، I، ص 385.

(2) أي الحرس والعقيقة والعرس... م. ن. ص. ن.

(3) جواد علي، المصنّف في تاريخ العرب قبل الإسلام، ص 70.

(4) م. ن. ص. ن.

(5) م. ن. ص. ن.

وليمتين<sup>(6)</sup>. ونعت «وليمة المأدبة» بأنها «الضيافة التي تعمل بلا سبب». قال ابن العماد: سميت مأدبة لاجتماع الناس لها لأنها تقع على كلّ طعام يصنع ويدعى عليه الناس وخصوصاً الأصدقاء<sup>(7)</sup>. أمّا الثعالبي فلا يستعمل كلمة وليمة في وصفه لطعام المناسبات ولكنه يقرن لفظ طعام بالمناسبة ويسمّي طعام الدعوة المأدبة وطعام العرس الوليمة<sup>(8)</sup>. وجاء في «كتاب البخلاء» للجاحظ أن «الطعام ضروب والدعوة اسم جامع». والمأدبة «اسم لكلّ طعام دعيت إليه الجماعات»<sup>(9)</sup>. وورد في «مخصّص» ابن سيده أنّ الوليمة طعام يصنع للعرس وغيره. وأنّ الدعوة «ما يدعى إليه من الطعام [...] وكلّ طعام صنع لدعوة فهو مأدبة»<sup>(10)</sup>. وجاء في «لسان العرب» أنّ الدعوة والمدعاة «ما دعوت إليه من طعام وشراب [...] يدعو الرجل الناس إلى مأدبة يتخذها وطعام يدعو الناس إليه»<sup>(11)</sup> والمأدبة والأدبة «هي كلّ طعام صنع لدعوة [...] وهي الصنيع يصنعه الرجل فيدعو إليه الناس»<sup>(12)</sup>. والوليمة «كلّ طعام صنع لعرس وغيره»<sup>(13)</sup>. والمأدبة عند ابن فارس الأذّب وهي «أنّ تجمع الناس إلى طعامك... قال أبو عبيد من قال مأدبة فبأنه أراد الصنيع يصنعه الإنسان يدعو إليه الناس»<sup>(14)</sup>. والوليمة من ولم ولما والولم الحزام وهو الخيط يشدّ الشيء، «وليس يستبعد أن يكون اشتقاق الوليمة

(6) ابن طولون. فصّ الخواتم. ص 63.

(7) م. ن. ص 63.

(8) الثعالبي. فقه اللغة ص 266.

(9) الجاحظ. البخلاء. ص ص 213 - 214.

(10) ابن سيده. المخصّص. I. 4. ص 120.

(11) ابن منظور. لسان العرب. مادة دعو.

(12) م. ن. مادة أدب.

(13) م. ن. مادة ولم.

(14) ابن فارس. معجم مقاييس اللغة. I. ص 74. مادة أدب.

من هذا لأنه يكون عند عقد النكاح<sup>(15)</sup>. وفي كتاب الألفاظ، لابن السكيت وصفت كل أنواع الولائم في باب الدعوات، وورد أن «كل طعام صنعه الرجل فدعا إليه إخوانه فهو مأدبة [...] ويقال للمأدبة المدعاة فإذا خصّ بدعوته فهو الانتقار. يقال دعاكم النكري»<sup>(16)</sup>.

نستنتج من هذه التعريفات :

1 - أنّ الوليمة أطلقت في التراث العربيّ على طعام العرس وعلى غيره من أطعمة المناسبات، فاقترنت خاصّة بعبور جسديّ - اجتماعيّ (الخرس والعقيقة والإعذار والإملاك والعرس والوضيمة) وعبور معرفيّ - دينيّ (ذو الخداق) وانتقال في المكان (الوكيرة، النقيعة) والزمان (العقيرة). ولا يستغرب، إذا ما تأملنا في معنى الولم الذي أورده ابن فارس. أن تطلق الوليمة على كلّ احتفال يحدث يكون الطعام فيه عقداً جامعاً بين الناس يشدهم كالحزام شداً ويربطهم كالخيوط ربطاً. فتلك وظيفة الطعام الطقسيّ الاجتماعيّة.

2 - إنّ الدعوة عامّة وترد المأدبة مرادفاً لها. ولكننا نلاحظ أن المأدبة جاءت بمعنيين، فتكون المأدبة مدعاة عامّة. وتكون مصنعة. فتقترن عندئذ بالإخوان<sup>(17)</sup>. ولسنا ندري أكانت المأدبة في أصل معناها تطلق على مأدبة مخصوصة كانت تجمع بين إخوان وتخضع لقواعد طقسيّة وترتبط بأسرار دينيّة كما هو الأمر في ثقافات شرقيّة عديدة. وتحوّل معناها تاريخياً فأصبحت تطلق على كلّ مدعاة. وبقي المعنى الأوّل الخاصّ إلى جانب المعنى العام مجرداً من دلالة دينيّة محافظاً على اجتماع

(15) VI، ص 139 - 140، مادة ولم.

(16) ابن السكيت. كتاب الألفاظ، ص 456.

(17) والمصنعة الدعوة يتخذها الرجل ويدعو إخوانه إليها. ابن منظور. لسان العرب مادة صنع.

صحب، أم المأدبة، كما هو الأمر عند اليونان، اجتماع على طعام وشراب وأصبحت في الاستعمال مصنعة تمييزاً لها عن غيرها من الولائم.

ولو تأملنا معنى المأدبة في الثقافة اليونانية وجدنا اللفظة تدلّ على معانٍ مختلفة تدلّ المأدبة على الطعام أو العشاء (deïpnon) وعلى الطعام المشترك (dais) وعلى طعام الضيافة (xenia) وطعام الانتماء إلى أسرة واحدة (hestiasis) والطعام الذي يأتي كلّ واحد فيه بقسط (cranus) وطعام الجماعة يؤكل معاً ومجلس الشراب (symposion, sussitein, parasitein) وطعام الفرح (eurochia) وطعام الدعوة (kalein) وطعام القربان (thusia). وعلى اختلاف هذه المعاني تُبنى المأدبة اليونانية على العناصر التالية :

- وجود الطعام والشراب، ويكون الطعام من لحم وحبّ، واللحم قربانيّ.

- الاجتماع للأكل والشرب والخضوع لطقوس معلومة في ذلك وقواعد مضبوطة<sup>(18)</sup>.

وما يميّز المأدبة، البعد المقدّس، إذ تربط بين العالم الإلهيّ وعالم الناس إلى جانب وظيفتها الاجتماعية<sup>(19)</sup>. ولا نعتقد أنّ المأدبة العربيّة قبل الإسلام تختلف في هذا البعد، رغم اختلاف أنماط العيش العربيّة واليونانية، فقد كانت كلّ الولائم العربيّة قربانيّة وكلّ مائدة يجتمع الناس حولها في الثقافة السامية هي مأدبة الربّ. ولعلّ العودة إلى اللغة العربيّة تفيدنا

(18) انظر تفصيل كلّ ذلك في P. Schmitt Pantel, *La cité au banquet*, pp 4-8.

(19) "Les banquets grecs (repas et symposion) sont sacrés: ils sont une pièce de la construction symbolique du monde qu'élaborent les gens des cités autour de croyances et de pratiques religieuses. L'oublier reviendrait à réduire les pratiques collectives à leur dimension sociale, au trait générique des banquets", *ibid*, p. 11.

بمعان ذات صلة بالمقدس والعالم الخارق للعادة، فأصل الأذّب الدعاء<sup>(20)</sup>. وكما يكون الدعاء دعوة قد يكون دعاء للربّ واستحضارا له. «والأذّب العَجَب»<sup>(21)</sup> والعَجَب دهشة وذهول واستغراب وحيرة وإعجاب ومفاجأة وبغته وافتتان وسحر، و«الأمر الأدب» هو أمر عجيب<sup>(22)</sup> خارق غريب معجز فيه سرّ وخدعة. فالأذّب مأدبة والأذّب عجب، إحساس عجيب يشعر به الناس حول القرابين تغذّيهم بطعام مقدّس يصلهم بالربّ. وحول الحُمرة تمزج في كؤوس تسكرهم فتدبّ فيهم دبيبا خارقا يحملهم إلى عالم فيه من الحسنّ متعة وفيه أمر آخر لا يدرك. ولننّ تناسي الناس العجب حتّى لم يبق في المأدبة غير الاحتفال والسرور فإنّ الطقوس تبقى حاملة على دنيويتها لشحنة رمزيّة قويّة ذات صلة بالدين<sup>(23)</sup>. ولما كانت المأدبة مدعاة والولائم موائد يدعى إليها الناس فإنّ الدعوة تعدّ ضيافة. ولكن الضيافة لا ترتبط بالدعوة دائما.

تختلف الضيافة باختلاف الضيف، فمن الضيف مؤنس يطلب حضوره لمأدبة أو وليمة أو مجلس، وغريب يتوقّع قدومه في كلّ وقت. وهذا الغريب كضيف العرب، تشعل له النيران ويستنبح الكلاب فتذبح له الجزر وتوقد القدور. يهتدي الضيف حيث القرى يلغي. في الليل الدافئ. تشابه الأيام، ويعدّ الأسياد بإذاعة الصيت والسمعة والذكر. والقبيلة بنشر العزّة. والتائه في الليل بردّ الجميل. وهذا الغريب كأضياف إبراهيم طرقوا الباب فجأة، غسل إبراهيم أرجلهم وقدم لهم خبزا ولبنا ولحم «عجل سمين».

(20) ابن منظور، لسان العرب، مادة أدب.

(21) م. ن. مادة نفسها.

(22) م. ن. مادة نفسها.

(23) C. Rivière, "Le rite enchantant la concorde", in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, XLII, 1992, p. 6.

ووقف تحت الشجرة يخدمهم، فبشروهم بسلام حلیم<sup>(24)</sup>. كان ضيف ابراهيم إلهياً، خصّ الجّد بعناية الربّ وجعل مائدته مقدّسة، جعلها مائدة الطريق الروحية التي ارتضاها ابراهيم لنفسه ولولده<sup>(25)</sup>. خرق قرى الضيف الإلهي أياما رتيبة، غيّر حياة امرأة عاقر وقدّم ابراهيم العجل للضيف فقدّم نفسه قربانا. كان ابراهيم في التراث أوّل من أقرى الضيف<sup>(26)</sup> وكان أحفاده مثله أصحاب قرى يحاكون قِراء ويعتقدون أنّه يفتح لهم أبواب النعيم. فالضيف حين يجيء الدار يبشّر بمجيئه ذاك الطائر الأبيض يرسله الله إلى أهلها فيبقى على عتبتهما يحصي حسنات ذويها ما دام الضيف بينهم. إذا خرج من عندهم خرج بذنب صغيرهم وكبيرهم ورجالهم ونسائهم وإمائهم وعبيدهم وحيتهم وميتهم<sup>(27)</sup>.

لا يُرفض قرى الضيف فإنه قد يكون قوّة سحرية غامضة مزدوجة، فكما يكون رسولا مباركا، يكون قوّة مجهولة حاملة للشرّ تحذر<sup>(28)</sup> وفي كلتا الحالتين يقدم له ما يملك من قوت وتقدّم له القرابين تسيل دماؤها فتجلب الحظّ والفأل والخير أوتدفع الأذى فتزيل الحذر والخوف وتهديّ القلق<sup>(29)</sup>. ويقدم للضيف الطعام فيقدم له ما يرمز إلى

(24) الذريات 24 - 30، سفر التكوين. 18، 1 - 10.

(25) J. Briend, "Dieu, l'hôte divin, Sacrifice et repas d'hospitalité" in *Nourritures et repas dans les milieux juifs et chrétiens de l'Antiquité* pp. 20-21; V-C Tassin.

"La table d'Abraham, lieu de conversion" *Ibid.* pp. 76-77, 82-83, 86.

(26) البستاني. نزعة العقلاء، ص 258.

(27) النهرواني الجريري. المجلس الصالح الكافي. II. ص ص 151 - 152.

(28) J. Hannoyer, "L'hospitalité, économie de la violence" in *Maghreb Machrek* (28 1989, p. 226; M. Mesnil et V. Mihailescu, "La Table sens dessous. De l'hospitalité agonistique" in *Revue du MAUSS*, 12, 1998, pp. 188-189; R. Smith, *Lectures on the Religion of the Semites*, pp. 269-270.

(29) J. Chelhod, "Commensalité, don et sacrifice chez les arabes" in *Eurasie*, 1, (29 1990, p. 24.

الدار وصاحبها فلا يرفض الضيف طعاما ويهب نفسه لمضيفه<sup>(30)</sup> يخضعه لعاداته وأعرافه في الأكل. فينصاع لقانون الضيافة وقواعد المجتمع. فالضيف مستجيب بالضيافة، مراقب بالخدمة. مخضع بالطعام<sup>(31)</sup> والمضيف نفسه خاضع لمضيفه يخدمه. وليست القيمة في الضيافة لنوع الطعام بل في الإطعام، هبة تكون عقدا مولدا للتحالف باعثا على ردّ العطاء<sup>(32)</sup>.

لا يُرفض قرى الضيف لحاجة الضيف إلى القرى، فقد كانت الضيافة في جزيرة العرب وليدة الطبيعة الصحراوية القاحلة وحياة البدو الرحّل يحتاجون إلى الرواء والرفادة. وكانت الضيافة في بداية الإسلام وليدة الضرورة، إذ تدلّ عهود الصلح بين الرسول وبعض مكّان شمال الجزيرة وجنوبها على أنها كانت سبيلا إلى تموين الفاتحين واستمرت الضيافة للضرورة التأمينية والعسكرية في فتوح الشام والعراق ومصر. وتراوحت بين يوم وثلاثة أيام<sup>(33)</sup>. وكانت الضيافة في دار الإسلام مؤسسة تستجيب لنسق اجتماعي يحتاج فيه إلى التعاون والتضامن والاتحاد. وتنسجم في

J. T. Godbout, "Recevoir c'est donner" in *Communications*, 1997, pp 35-48. (30)

(31) تعتبر آداب الضيافة طقوسا تدجّن الخوف والخذر من الجهول.

J. Hannyoy, "L'hospitalité, économie de la violence" in *Maghreb Machrek* 1989, p. 228.

A. Caillé, "Symbolisme ou symbolique" in *La Revue du MAUSS*, 12, 1998, pp. (32) 15-24. J. Chelhod "Commensalité, don et sacrifice chez les arabes" in *Eurasie*, 1, 1990, p 21.

M. Maus, Essai sur le don, forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques " in *Sociologie et anthropologie*, pp. 145-279.

(33) جاء في صلح الرسول مع بارق اشتراطه ضيافة من مرّ بهم من المسلمين. وفي صلح بجران حدّدت الضيافة بشهر فدونه، واشترط في صلح تبالة وجرش ضيافة المسلمين. وفي صلح إيلة قرى من مرّ بهم. وقد اقترن تأمين المواد العينية للجنود في الشام ومصر والعراق بالضيافة فقد جعل عمر الضيافة على أهل السواد يوماو ليلة وعلى أهل الشام ثلاثة أيام يأكل من مرّ بهم من المسلمين ما يأكله نصاري الشام ولا يكلفهم ذبح شاة ولا دجاجة. انظر ابن قيم الجوزية. أحكام أهل الذمة. II. ص ص 780 - 781. 786. قدامة بن جعفر. الخراج. ص ص 269 - 270، أبو عبيد. ابن سلام. الأموال. ص ص 158، الماوردي. الأحكام. السلطانية. ص ص 144 - 145.

فضاء منفتح مرحّب بالمسلمين يحلّون أهلاً وينزلون سهلاً في كلّ بيت ومسجد ودير ورباط وزاوية، فلا يشعر الغريب الوافد بغربته في أرض الله ودار الإسلام<sup>(34)</sup>.

ليس قانون الضيافة مرتبطاً بوحى إلهي بل بالحاجة الاجتماعية<sup>(35)</sup>، وهذه الحاجة هي التي تتوسّل المقدّس رمزا، به توطّد مؤسسة من المؤسسات الضامنة للاجتماع بأن يقوى وللهوية بأن تتحقّق وللنظام بأن يثبت<sup>(36)</sup>. يحتاج المجتمع إلى الدين فيجعل الضيافة سلوكاً يعبر عن الإيمان<sup>(37)</sup> وتمازج الأخلاق. إنّ الأطر الماديّة، في المجتمعات الفقيرة التي تكون فيها الطبيعة قاسية والخبوب قليلة والحيوان وسيلة إنتاج ومالا، تختم الضيافة والاشتراك في الأكل، فإذا كانت الجفلى محمودة<sup>(38)</sup> فلائها جامعة تسمح بتبادل الطعام، إذ كلّما أقام أحدهم وليمة أو نحر بدنة دعا المجموعة دون أن ينتقر، فيكون هو بدوره مدعوّاً ومطعماً. وإذا كانت النقرى مذمومة فلأنّ فيها إهمالا وإقصاء لبعض أفراد المجموعة، وفي إقصاء أيّ فرد تشويش للنسق الاجتماعيّ الذي يكون فيه طعام الولائم عقداً جامعاً وحلفاً مقويّاً للروابط.

---

(34) كان القاصصون الحجّ مثلاً يحلّون أضيافاً على غيرهم في طريقهم إلى الحجاز. القاضي التنوخي، المستجاد، ص 11.

J. Pitt Rivers, "La loi de l'hospitalité" in *Les temps modernes*, 253, 1957, pp. (35) 2153 - 2178.

A. Gotman, "La question de l'hospitalité aujourd'hui" in *Communications*, 65, (36) 1997, p. 14.

(37) يروي عن الرسول أنّه قال: مَنْ كَانَ يُؤْمِنُ بِاللّهِ وَالْيَوْمِ الْآخِرِ فَلْيُكْرِمْ ضَيْفَهُ. صحيح البخاري. كتاب الأدب. باب إكرام الضيف. وجاء في إحياء علوم الدين للغزالي أنّ مبدئ الضيافة يبغض الله. أ. ص 665.

(38) الجاحظ. البخل. ص ص 215 - 216.



ورغم اختلاف أنواع الضيافة ووظائفها فإن لها آداباً. إذ هي طريقة من طرق «مأسسة اللقاء»<sup>(39)</sup>. تُحدّد مدّة الضيافة فلا تتجاوز ثلاثة أيّام. يعود بعدها الأليف غريباً خارج العتبة التي كان داخلها. وما زاد على هذه المدّة يكون صدقة أو يؤخذ حقّ الضيف. فليست الضيافة إضراراً وإحراجاً<sup>(40)</sup>. ومن الآداب ألاّ يسأل الغريب عن نسبه وقصده في سفره وكيفيّة مأثاه حتّى لا يخجل ولا يمسك. وأن يخدم الرجل ضيفه بنفسه ويصبّ الماء على يديه ويقدم له الطعام دون تكلف وأن يسرع بالأكل دون الإبطاء ويعجّل بالألوان. وأن يتفقّد ضيفه في طعامه فيجعل بين يديه أحسنه وأن يعلمه بالألوان إن كثرت حتّى لا يكتفي الضيف باللون الأوّل. وآلّا يستعجل برفع السفرة والألوان قبل الاستيفاء منها. وعلى الداعي أن يستعجل ضيفه فيقوم له عند قدومه ويصاحبه عند خروجه وأن يحتفي به عندئذ مختاراً من الحديث أطيبه وأسرّه. وعلى صاحب الدار إظهار السرور للضيفان. على المائدة. والانبساط والتودّد والكرم والبشاشة والترحيب والمحادثة بما تميل إليه القلوب. ولحضور منزل الداعي آداب. فعلى الضيف أن يردّ على المبالغة والإنزال بالإطراء والتزكية والشكر. وإذا دخل الضيف الدار، لا يتصدّر أحسن الأماكن ولا يخالف صاحبها إذا أشار عليه بمكان حتّى لا يشوّش عليه. ولا يجلس في مقابل حجرة النساء.

J. Hannoyer, "L'hospitalité, économie de la violence", in *Maghreb Machrek*, (39 1989, p. 228.

(40) «الضيافة ثلاثة أيّام فما بعد ذلك فهو صدقة ولا يحلّ أن يتوي عنده حتّى يُخرجه». صحيح البخاري. كتاب الادب. باب إكرام الضيف. انظر كذلك، كتاب المظالم باب قصاص المظلوم. إذا وجد مال ظالمه، صحيح مسلم. كتاب اللقطة. باب الضيافة ونحوها.

ولا يكثر النظر إلى المكان الذي يخرج منه الطعام، ويخضع لعادة أهل الدار في أكلهم وللآداب العامة ويترك لأهل الدار من الألوان نصيبا، إن لم يعزل لهم نصيب<sup>(41)</sup>.

وإن حُمدت الدعوة الجامعة فإنّ الثقافة العربيّة والإسلاميّة تكره حضور الواغل<sup>(42)</sup> والوارش<sup>(43)</sup> فكلّ منهما طفيليّ يقصد الولائم ويتعرّض إلى المآذب من غير إذن ودعوة. يجده القوم بينهم «فلا يدرون من دعاه ولا كيف دخل إليهم»<sup>(44)</sup>. يقتحم الدور مقتنعا ملتبسا بالداخلين، متظرفا في اللباس مثلهم. يقصد المائدة متهافتا ملهوبا يأخذ من الأطايب أوفرها ومن الخيرات أكثرها. مكبرا اللقم يطحنها ضرسه طحنا، ولا يطيل الأكل مخافة أن يُعرف. أقصاه المجتمع فعده سارقا مختلسا مغيرا فاسقا غاصبا يأكل الحرام. وضرب به المثل في الطمع، ووصفه بالنهم والشره والبطنة. ولكن رغم رفضه رفض البخيل والمكديّ كان في الأخبار الأدبيّة طريفا ظريفا مقبولا يقصد موائد الكرام ويقبل على الخيرات محبّا للذات مانلا

---

41) الأبشيهي. المستطرف. ص ص 194 - 196، ابن الحاج. المدخل. I، 220 - 224، 226. ابن مفلح الختيلي. الآداب الشرعية. III، ص ص 196، 212، 214، الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص ص 672 - 676، المرزوقي، شرح ديوان الحماسة.. ص ص 1561، 1570.

42) الواغل: «الذي يدخل على القوم في طعامهم وشرابهم من غير أن يدعوه إليه أو ينفق معهم مثلما انفقوا... الواغل في الشراب كالوارش في الطعام وقد غل يغل وغلانا ووغلا إذا دخل على القوم في شرابهم فشرب معهم.. الواغل الذي يهجم على الشراب.. ابن منظور لسان العرب. مادة وغل.

43) الوارش: «الطفيليّ المشتهي الطعام... وقيل الوارش في الطعام خاصة... وقيل الوارش في كلّ شيء أيضا وورش ورشا ووروشا وهو من الشهوة إلى الطعام.. م. ن. مادة ورش.

44) الخطيب البغدادي. كتاب التطفيل. ص 4.

إلى الأفراح. ورغم السخط عليه لاقترامه الدور إذا دخلها باسط بحدّث وأنس بهزل وأسرّ بفكاهة<sup>(45)</sup>.

يقصي الخطاب المعياري الطفيليّ لأنّه يخرق القواعد ويقلب الآداب ويهدّد النظام، فهو يحوم حول الولائم حيث المجموعة تتحالف وتتعاقد وتتجدّد روابطها خاضعة لآداب مائدة ودعوة ترمز إلى القانون ساهرة على بقاء النظام وثباته. يدخل الطفيليّ على القوم. يظلم عليهم<sup>(46)</sup> فيؤدّ الظلام إحساسا كريها باخطر والقلق، ويكون الواغل أو الوارش في الظلام فوضى تهدّد المجتمع وتشوّشه، ولكنها لازمة لزوم الليل يقبل على النهار، إذ لا يكون النظام دون فوضى تولّد يضغط عليها ويراقبها وينفي معايير وقيمه بالنسبة إليها. إنّ باب الوليمة عتبة المجتمع والحراس هم المراقبة الاجتماعيّة تسهر على النظام وتمنع الانحراف. ولن أقصي المنحرف وهمّش فإنّه، رغم تكوينه مع غيره جماعة تستبدل قيم المجتمع بقيم أخرى تجتمع الطفيليين وتوحدّهم في صناعة. يبقى مشدودا إلى الوليمة يعتبرها حقّا فيطالب بالجفلى ويرنو إلى المائدة حيث الاجتماع والمؤانسة<sup>(47)</sup>.

استوعب الخطاب الأدبي صورة سلبية للطفيليّ فكان خطابا معياريا أخلاقيا ولكنه رسم له في نفس الوقت صورة ايجابية تحسّن القبيح وتقلب

---

(45) انظر هذه الصورة في الخطيب البغدادي كتاب التطفيل، والنويري، نهاية الأدب، III، ص 329 - 342.

(46) ، الطفيليّ الداخل على القوم من غير أن يدعى مأخوذ من الطفل وهو إقبال الليل على النهار بظلمته، وأرادوا أن أمره يظلم على القوم، الخطيب البغدادي، التطفيل، ص 4.

(47) لا تختلف صورة الطفيليّ العربيّ عن (adoxos) طفيليّ اليونان الذي يسور حول المآدب شرها نهما طالبا اللذة ولقد كان التطفيل موضوعا من مواضيع الأدب الهليني ابتداء من القرن الخامس.

P. Schmitt - Pantel, *La cité au banquet*, p. 100.

النظام وتجعل الفوضى محبوبة. فرسم صورة لدخيل (intrus) يتجاوز الحدود ليتمتع بالأكل والشرب والطرب فيُعجب خرق المنوع وتجاوز الرقابة المتقبل. ويستظرف الشره الذي يلحّ في طلب اللذة والسرور.

## 2 - ولانم العبور

قد يلفت الاختلاف في تعريف بعض اللوانم الانتباه، فقد ورد أنّ النقيعة طعام يصنع عند الإملاك، وقيل النقيعة ما صنعه الرجل عند قدومه من السفر. وذكر أنها كلّ جزور جزرت لضيافة، وأنها الذبيحة تذبح عند الوفاة. وورد أنّ المنقع طعام المائم<sup>(48)</sup>. أمّا الشندخ فورد أنّه طعام الإملاك<sup>(49)</sup> وأنه الطعام يجعله الرجل إذا ابتنى داراً أو قدم من سفر أو وجد ضالّة. والوكيرة الطعام يصنعه الرجل عند فراغه من بناء داره<sup>(50)</sup> إلا أنّ الاستعمال غلب الإملاك طعاماً للخطبة والنقيعة للقدوم من السفر والوضيمة لطعام الموت<sup>(51)</sup> والوكيرة للفراغ من البناء<sup>(52)</sup>.

(48) . والنقع طعام المائم وهو أحد الوجوه التي فسّر عليها قول عمر رضي الله عنه ما لم يكن نفع ولا لغلقة وقيل النقع هنا أصوات الحدود إذا ضربت وقيل هو شقّ الجيب وقيل هو وضع التراب على الرأس لأنّ النقع الغبار، ابن سيده المخصّص، I، 4، ص 120.

(49) . يقال لطعام الإملاك الشندخي واشتقاقه من قولهم فرس شندخ وهو الذي يتقدّم الخيل في سيره فأرادوا أنّ هذا الطعام يتقدّم العرس، م. ن. ص. ن.

(50) انظر شندخ. ملك. نفع. وكر في ابن منظور. لسان العرب. وانظر ما جاء في الشندخ والنقيعة في ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص 128 - 129، ابن سيده. المخصّص، I، 4، ص 120، جواد علي. المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، 7، ص 70 - 71.

(51) ابن منظور. لسان العرب. مادة وضم.

(52) م. ن. مادة وكر.

يتخذ الخرس ، صبيحة الولادة للرجال والنساء وزعموا أن أصل ذلك مأخوذ من الخرسة ، والخرسة طعام النفساء<sup>(53)</sup> والقول في الخرس عسير . إذ اكتفت جلّ النصوص التي درسنا بملاحظات من نوع ، طعام الولادة الخرس<sup>(54)</sup> يصنع لسلامة المرأة من الطلق<sup>(55)</sup> . وقد ورد أن النفساء تطعم الفريق<sup>(56)</sup> . ونفهم من تعريف الثعالبي للفريقة أنها طعام يقدم للنفساء كما يقدم للمريض ، فيخصّها دون غيرها امرأة خائرة قواها منهوكا جسدها قويّة آلامها . والفريقة حلبة تخلط باللبن والتمر<sup>(57)</sup> أو التمر والبر<sup>(58)</sup> . تخلط في الفريقة المرارة والحلاوة فيدلّ الطعام على مرارة الموت وحلاوة الحياة . أو ليست الولادة لحظة تموت فيها المرأة رمزيًا لتتدفّق مع دماؤها النازفة صرخة الوليد تبشّر بالحياة تتجدّد وتستمرّ فيكون السرور ويكون الفرح ؟ ما إن تلد المرأة حتّى تغذّي بالحلبة تصحّ البدن وتدفع الآفات وتسكّن الآلام وتدرّ بالحيض فتدرّ باللبن وتزيد في الدم وتسمّن<sup>(59)</sup> .

(53) الجاحظ، البخلاء، ص 213. الخرسة ما تطعمه المرأة عند ولادتها والخرس بلا هاء والخراس ما يدعى إليه عند الولادة، ابن منظور لسان العرب، مادة خرس، الجرجاني، المنتخب من كتابات الأدباء وإرشادات البلغاء، ص 123.

(54) الثعالبي، فقه اللغة، ص 266.

(55) ابن طولون، فصّ الخواص، ص 50، الألوسي، بلوغ الأدب، إ. ص 385.

(56) الثعالبي، فقه اللغة، ص 266.

(57) م. ن. ص. ن.

(58) ابن منظور، لسان العرب، مادة فرق.

(59) ابن البيطار، الجامع، إ. ص 281 - 281، ابن وحشية، الفلاحة التبليّة، إ. ص 514، J.

O. Swah, *Les épices*, p 146.

ويصنع للنفساء الخبيص والعصيدة<sup>(60)</sup>. فتحفظ اللغة بالعصد يدلّ على الخلط والاختلاط ويدلّ على الطبخ والنكاح، فيعصد الرجل المرأة عصدا فينكحها<sup>(61)</sup> ويعصد المسواط الدقيق الانثويّ في الماء الذكوريّ يغلي في القدر كما يغلي الدفق يلقي منّي المرأة في الرحم. تنبعث من القدر العصيدة فتدلّ على الأرض الخصيبة التي تتدفّق منها خيرات غذاء للبشر. وتذكّر العصيدة بالطين، أرضا يعصدها الإنسان حين يحرقها حرثا ويقليها قلبا ويزرعها زرعاً ويسقيها سقياً، فقد ينضوي الطين على أسرار الخلق وميلاد الحياة، وتدلّ العصيدة على الولادة والإنجاب فتتحد بالنفساء.

وقد تُعصد العصيدة من التمر كما يصنع الخبيص من الدقيق والعسل والتمر، وتطعم المرأة تمراً أوّل ما تلد فتطعم بما تساقط على مريم بنت عمران، وتكون كلّ خرسة في متخيّل المسلمين «خرسة مريم»<sup>(62)</sup>، اقترن الرطب بها كما اقترن التمر بغيرها من النساء<sup>(63)</sup>. تطعم النفساء من ثمر شجرة عشتار المقدسة، شجرة الحياة والولادة<sup>(64)</sup> تلك الشجرة التي يكون فيها «غلاف كالشيمة، فتختصّ» باللقاح<sup>(65)</sup> وتسمن سمن حواء وتحمل حملها وتعقم عقمها وتعشق عشقها وتمرض مرضها وتداوى مداواتها<sup>(66)</sup>.

(60) ابن الحاج، المدخل، I، ص 307، ابن حبيب، المعبر، ص 154، ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 259.

(61) انظر مادة عصد في ابن منظور، لسان العرب.

(62) ابن منظور، لسان العرب، مادة خرس، «التمر خرسة مريم»، الجرجاني المنتخب من كفايات الأدباء وإرشادات البلغاء، ص 123.

(63) A. Soued, *Les symboles de la Bible*, pp. 123 - 125.

(64) انظر رمز النخلة في N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 273.

(65) القزويني، عجائب الخلوقات، ص 236.

(66) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، II، ص ص 1340 - 1360، 1363، 1371، 1405.

تغذّي المرأة بما يردّ قواها وتاكل ما يرمز إليها ويطعم الأهل والجيران من خبيصها وعصيدها فيحتفلون بالأمّ بل بالمرأة التي لا يحتفل بها إلا إذا ما تزوّجت لتكون أمّا وانجبت فكانت أمّا. فيكون الأكل سرورا بدمج النفساء في المجموعة واعترافا بالأمّ وفعلًا يرجى منه خصب الأنثى واستمرار الولد. وكما تطعم النفساء أوّل ما تلد ما يرمز إلى الأنثى والحياة تغذّي تمرات سبعا<sup>(67)</sup> تقيها من السمّ وتقيها من السحر. ففي جسدها ضعف وفيه وهن وفي نفاسها تطير من العين تعقمها والحسد يحقّف لبنها ويصيب رضيعها والروح الخبيثة تمسه<sup>(68)</sup>.

لا غرابة في أن يحتفل عند الولادة بالأمّ وأن يرمز الطعام الطقسيّ إلى الأرض الأمّ والشجرة الأمّ. فللاخصاب والولادة دلالة كونية<sup>(69)</sup>.

يصنع في السابغ عقيقة<sup>(70)</sup> وهي دعوة على لحم الكبش الذي يعقّ عن الصبيّ. «والعقيقة اسم للشعر نفسه والأشعار العقانق وقولهم عقّوا عن الصبيّ أي أحلقوا عقيقته [...] فسميّ الكبش لقرب الجوار وسبب الملتمس.

(67) يستحب اطعام المرأة أوّل ما تلد رطباً لو تمرات سبعا. الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXI. ص ص 402 - 404.

(68) يروي عن الرسول أنّه قال «مَنْ تَصَبَّحَ بِسَبْعِ تَمَرَاتٍ عَجْوَةٍ لَمْ يَضُرَّهُ ذَلِكَ الْيَوْمَ سَمٌّ وَلَا سِحْرٌ». صحيح البخاري. كتاب الطبّ. باب الدواء بالعجوة للسحر. وقد عوضت كلّ تمرات سبع تمرات العجوة في المتخيل الإسلاميّ.

(69) R. Hamp; art "Naissance" in *Traité d'Anthropologie historique*, p. 342.

(70) حلّل عبد الرحيم بوهاما طقس العقيقة في : طقوس العبور في الحضارة الإسلامية. ص ص 36 - 53 ودرس وحيد السعفي العقيقة في القربان. ص ص 271 - 276 ودرس شلح هذا الطقس في جزيرة العرب في : *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 120-121. واهتمت فرانسواز أبيل سالناف بهذا الطقس في "Les rituels de naissance dans le monde musulman" in *Sacrifices en Islam*, pp.125-160 وأشار إليه ك. بنات

(C. Bennett) في *Rites of passage*, pp. 93-97. "Islam"

ثم سمّوا ذلك الطعام باسم الكبش،<sup>(71)</sup> والعقيقة طقس جاهليّ أبقاه الإسلام<sup>(72)</sup>. وتقديم قربان وصنع وليمة منه عند الولادة وتسمية المولود طقس عبور بدائيّ وتقليد من تقاليد الساميين وسكّان الشرق وحوض المتوسط<sup>(73)</sup>.

تعقّ للأنثى شاة وللذكر شاتان<sup>(74)</sup>. ويروى عن مالك أنّه أحبّ شاة للذكر وشاة للأنثى<sup>(75)</sup>. وفضّل بعض من ذهب إلى عقّ شاة واحدة لكل من الجنسين أن تكون عقيقة الذكر ذكرا والأنثى أنثى<sup>(76)</sup>. تحدّد العقيقة جنس المولود أو منزلته الاجتماعية، فتكون وظيفة الطقس المساهمة في بناء نسق اجتماعيّ اختلافيّ. يُختار قربان كالأضحية في

(71) الجاحظ البخلاء، ص 215. انظر مادة عقق في ابن منظور. لسان العرب وتعريف العقيقة في الأبواب الخاصة بها من كتب الفقه. ومن تعريف الفقهاء ما أورده ابن رشد الجدلّ في المقدمات الممهّدة، I، ص 447. «العقيقة هي الذبيحة التي تذبح عن المولود يوم سابعه. وقد اختلف في وجه تسميتها عقيقة فحكى أبو عبيد عن الأصمعي وغيره أنّ العقيقة الشعر الذي يكون على رأس المولود، وإنّما سمّيت الشاة التي تذبح عنه عقيقة لأنّه يحلق رأسه عند ذبحها وهو الأذى الذي جاء الحديث بإماطته عنه...» وقال أحمد بن حنبل، إنّما العقيقة الذبح نفسه وهو قطع الأوداج والحلقوم. ومنه قيل للقاطع رحمه في أبيه وأمه عاق... والتحقق فيه على ما ذهب إليه أنّ العقيقة الذبيحة نفسها. لأنّها هي التي تقطع أوداجها وحلقومها فهي فعيلة من العقّ الذي هو القطع بمعنى مفعولة...

(72) «العقيقة من الأشياء التي كانت في الجاهلية فاقترنت في الإسلام. روي عن عبد الله بن بريدة عن أبيه أنّه قال: كنّا في الجاهلية إذا ولد لنا غلام ذبحنا شاة ولطّخنا رأسه بدمها. ثمّ كنّا في الإسلام إذا ولد لنا غلام ذبحنا عنه شاة ولطّخنا رأسه بالزعران...» م. ن. ص.

(73) F. Aubaille-Sallenave, "les rituels de naissance dans le monde musulman" in (73) *Sacrifices en Islam*, p. 134 note 19; R. Caillois, *L'homme et le sacré*, 165; P. Commelin, *Mythologie grecque et romaine*, p. 466; J. Rudhardt, *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte de la Grèce classique*, p. 158; A. Van Gennep, *Les rites de passage*, p. 79.

(74) ابن قيم الجوزيّة. تحفة المودود، ص 66.

(75) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد، I، ص 466.

(76) الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXI، ص 417.



كمالها وتمازجها ونوعها<sup>(77)</sup>، يعقّ عن الصبيّ في سابعه<sup>(78)</sup>، وإن تعذّر أن يكون ذلك في السابع تذبح العقيدة في اليوم الرابع عشر أو الواحد والعشرين، فإذا استكمل المولود الدور اليوميّ خلق، وكلّ دور يوميّ قبل استكمال دورة القمر يرمز إلى الدور الأوّل<sup>(79)</sup>، تعقّ الشاة ضحوة إلى زوال الشمس ويكره أن تذبح بالليل، زوالها أو السحر قبل طلوعها<sup>(80)</sup>، فيُخرج القربان المولود من الظلام إلى النور، فلا يظهر إلّا عندما تسطع الشمس المخصبة الأرض ويعمّ نورها الأرجاء.

يخلق شعر المولود فيموت كأننا ملتصقا بأمّه حين يخلق شعر نما في رحمها، فكان بالطبيعة الخشنة الغضة مذكرا. تُدجّن الطبيعة حين يضع المجتمع الشفرة على الرأس فيضع علامة الثقافة، تُخضع الداخل المجموعة

(77) انظر مثلا ابن رشد الجدّ، البيان والتحصيل، III، ص 383، 390، ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص 466، ابن قيم الجوزيّة، تحفة المودود، ص 61، 63، 64.

(78) يعتقد العقل البدائي أنّ الولادة لا تتحقّق إلّا إذا انفصل الحبل السريّ عن المولود ثم الانفصال وأنّ ذلك يكون في اليوم السابع، J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 288.

(79) في اليوم السابع يستكمل المولود الدور اليوميّ، وينتقل إلى الدور الشهريّ، فيكون السابع يوم تمام الخلق، ابن قيم الجوزيّة، تحفة المودود، ص 76 - 77، والشهر القمريّ ثمانية وعشرون يوما، كلّ دور يوميّ قبل استكمال دورة القمر يرمز إلى تمام والكمال. انظر العلاقة بين العدد والزمن في E. Cassirer, *La philosophie des formes symboliques*, II, pp. 180 - 182.

ويحكم العدد سبعة مصير الإنسان والعالم كما أوردنا ذلك فيما سبق، فالطبيعة والعالم والقضاء الاجتماعيّ والعالم الفيزيقيّ بنية واحدة مفتاحها هذا العدد. J. Rouzel, *Ethnologie de feu*, p. 63.

(80) ابن رشد الجدّ، المقدّمات المهدّات، I، ص 449.

لنظام وضعي<sup>(81)</sup> وفي حلق الشعر تضحية وفيه خضوع للجماعة وطاعة للرب<sup>(82)</sup>. ليس حلق العقيقة حركة بسيطة، فالشعر مقلق<sup>(83)</sup> فيه قوة حيوية تفعل في الإنسان هي قوة المانا الغامضة<sup>(84)</sup>، فيها من قداسة الحياة ما يدعو المرء إلى تكريسها للرب (consécration). يقدم الشعر قربانا بديلا عن المولود<sup>(85)</sup>، فالشعر جزء من الكائن فيه الكينونة كلها وفيه القوة الحيوية تشير إلى صاحبها تهدي للرب فتوهب له روح الكائن يتصرف فيها ومصير عبد من عباد يوجهه<sup>(86)</sup>. يقدم الشعر قربانا فلا تكون للوليد حياة تطلب دون أن تهدي كما يهدي الزرع أول ما يظهر. أو ليس الإنسان عالما صغيرا شعره عشب يظهر في عالم أكبر؟<sup>(87)</sup>.

---

(81) تلى ممارسات القطع والامتنصال (Pratiques d'ablation) التي تكون في الجسد من حلق شعر وتلفه وقطع عضو أو تشويهه على الرغبة في التميز على الحيوان بالقضاء على علامة تذكر به.

G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 191.

يكون حلق العقيقة في هذا المستوى الأول قتلًا لحيوانية المولود وعبورا إلى حياة الكائن

الثقافي فهي طقس أنسة. انظر N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 80.

(82) في حركة حلق الشعر طقسا طاعة وخضوع وانصياع.

J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves, Le corps humain*, p. 64.

C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 418. (83)

M. L. Von Franz, *L'interprétation des contes de fées*, p. 214. (84)

(85) كان الشعر في جزيرة العرب رمز الإنسان وكذلك هو في الثقافة السامية وكان العربي يهب نفسه عندما يهب شعره فيكون بديلا له وقربانا سوريا (fictif).

J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 131-132, 134, J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves, le corps humain*, p. 57.

C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p. 270. وقد بين يونغ علاقة الشعر يحلق طقسيا بالتكريس.

(86) بين فاندرولو (G. Van der Leeuw) أن الشعر جزء من الكائن عندما يقدم قربانا يقدم كل ما يرمز إلى كينونة الكائن وذاتيته. *La religion dans son essence et ses manifestations*, p. 348.

J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Le dictionnaire des symboles*, p. 236. ويرتبط مفهوم القوة الحيوية بمفهوم الروح والمصير.

C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p. 207. (87)

وفي الشعر سلطة سحرية غريبة غامضة<sup>(88)</sup>. يخلق قبل أن تبدأ حياة حقيقية فيختفي شيء من الرحم بقي فيه عالقا يؤذيه<sup>(89)</sup> أو يزول أذى قد استقرّ خارج الرحم بشعيرات كائن، كان يتردد أمره قبل السابع، بين السلامة والعطب ولا يدري هل هو من أمر الحياة أولا<sup>(90)</sup>.

يلطّخ رأس المولود بدم العقيقة فيطبع الدم على الرأس علامة الحياة. ففي الدم قداسة تحيي وتطرد أذى<sup>(91)</sup>. وتقي وليدا من أذى قد يطلب رأسا حليقا يستهوي الكائنات الجحيمية<sup>(92)</sup>. حتّ بعضهم على تعويض الدم بالزعفران قضاء على طقس قديم، ولكنّ القوم بقوا بالدم متعلّقين يغمسون فيه الصوفة أو القطنة يمسّون بهارأس الصبي<sup>(93)</sup> فلا يفدى المولود ولا يفكّ له رهن دون دم يراق ويسيل على رأسه.

يسمّى المولود وتطرد العقيقة عن الاسم الأذى فالتسمية حدث خطير. يخرج الكائن إلى الوجود، فلا كون لشيء أو لكائن دون اسم. يخرج الاسم الوليد من الظلام إلى النور وفي هذا الخروج خوف من قوى الجحيم تستحوذ على الاسم فينشأ صاحبه ملعونا، فيقي القربان

---

*Encyclopédie des symboles*, p. 235. (88)

(89) أوّل الحرّ العاملي حلق الشعر بأنه تطهير من الرحم، وسائل الشيعة. XX. 424.

(90) ابن قيم الجوزية، تحفة المودود، ص 75 - 76. تأوّل وحيد السعفي هذا الأذى التي يحدث بالمولود عند الولادة، القربان، ص 273 - 274.

(91) انظر ما جاء في وظيفة الدم المطهرة الوقائية في L. Lévi Makarius, *Le sacré et la violation des interdits*, pp. 23, 26, 30.

(92) يستهوي الرأس المخلوق الكائنات الجحيمية تحلّ فيه محلّ الشعر *Encyclopédie des symboles*, p.133.

(93) ابن جزّي، القوانين الفقهية، ص 197، ابن رشد الخفيد، بداية المجتهد، I. ص 467.

التسمية من أذى قد يصيب أسما يستعمله السحر ليخضع صاحب الاسم ويضره<sup>(94)</sup>.

يحتك الوليد عند التسمية، فيتفل في فمه ويحكّ حنكه بالتمر المضوغ<sup>(95)</sup> فيدخل الريق فمه، قوة حيوية ذكورية خلّاقة مغلّصة شافية، من فم أب رمزيّ كان ريقه مانا وفمه مكان للخلق، وحركته رمز إلى استمرار الحياة وتدريب على العيش<sup>(96)</sup>. يحتكّ الفم، مصدر الكلام، فيبني الإنسان العاقل ويضغط على ما قد يكون من الكلام هدمًا وفوضى ليحسّن الكلام ويكون خلقًا ونظامًا. ويحتكّ الفم بطعم الحلوة فيدخله طعم الغذاء الأوليّ يأتي بالخصوبة والوفرة والسعادة والكمال ويبقي من الألم<sup>(97)</sup>. ويحتكّ الوليد بالتمر فيدخل فمه أولّ ما يدخل طعام الأجداد ينشأ عليه وثمره شجرة الميلاد التي أينع فيها وفاكهة التصقت بعمر

(94) يصبح الكائن بالاسم ذاتًا فردًا وعضواً من أعضاء المجموعة ويكون له انتماء وتكون له هوية وكيونة. في الاسم قوة حيوية وسلطة سحرية يكفي أن يستعمل اسم المرء فيستحضر أو يؤتي به أو يستحوذ عليه أو يخضع أو يضر. انظر رمز الاسم في: N. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 675; *Encyclopédie des symboles*, p. 445; N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 241-242; C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, pp. 14, 319.

(95) انظر تخنيك الرسول للصبيان في صحيح البخاري كتاب العقيدة. باب تسمية المولود. صحيح مسلم. كتاب الآداب. باب استحباب تخنيك المولود.

(96) يرمز الريق إلى المانا الشخصي والقوة الحيوية وهو مادة واهبة الحياة وقوة ذكورية خلّاقة وسلطة سحرية مغلّصة وآقية. J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, pp 181-182; J. G. Jung, *Ma vie*, p 307. يعتبر يونغ الفم مكان الولادة البدائي انظر. *Métamorphoses de l'âme et des symboles*, p 279.

(97) انظر رمز الحلوة في J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 632-633.

الإنسان، تكون أولى ثمراتها ثمرة البداية<sup>(98)</sup>. يدعى للوليد بالبركة بعد أن يسمّى وكان قبل أن يحنّك أدخل بالأذان في الدين.

استحبّ الناس طبخ العقيقة<sup>(99)</sup>. فالنار الدافئة تجمع الناس إيلافاً يَبْهَشُونَ إلى صوت القدر تغلي ويهبجون لرائحة اللحم يلذّ مطبّياً ويسرّ مهيناً. فينتظرون أكله وكأنّهم ما ذاقوا قبل عَقّ الشاة لحماً. وقد يكفي طبخ العقيقة الجيران مؤنة الطبخ ويدخل على النفوس غبطة لا يدخلها اللحم يوزّع على الناس نينا<sup>(100)</sup>.

تطبخ العقيقة جداول<sup>(101)</sup>. فتقطع دون أن يكسر لها عظم وتفصل مفاصلها فصلاً تفاؤلاً بسلامة أعضاء المولود وصحّتها وقوّتها. وقد أباح مالك كسر العظام وفضّلت بقية المذاهب سلامة الأعضاء من الكسر وفصلها من مفاصلها حتّى يغدي كلّ عضو من العقيقة عضواً من أعضاء المولود<sup>(102)</sup>. ولئن أشار ابن قيم الجوزيّة (ت 751 هـ) إلى أنّ ترك الأعضاء كاملة يدلّ على السرور والغبطة بحدث الولادة فتكون القطعة منه علامة احتفال تعبّر عن «عظم المناسبة، وشرف نفس المهدي»<sup>(103)</sup> فإنّ التعلّق

---

(98) للنخلة رمزية عمرية تدلّ على عمر الإنسان انظر ، N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, pp. 272-273.

(99) ابن طولون، فصّ الخواص. ص 52 - 53، ابن قيم الجوزيّة، تحفة المودود، ص 59.

(100) ابن قيم الجوزيّة، تحفة المودود، ص 60.

(101) الجدل كلّ عظم موقر لا يكسر ولا يخلط به غيره والجدل العضو، وفي حديث عائشة العقيقة تقطع جدولا لا يكسر لها عظم، ابن منظور، لسان العرب، مادة جدل.

(102) ابن جرّي، القوانين الفقهية، ص 197، ابن رشد الجدّ، البيان والتحصيل، III، ص 383، المقدمات الممهّدات، I، ص 449، ابن قيم الجوزيّة، تحفة المودود، ص 59 - 60، الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXI، ص 421، القرافي، الذخيرة السنية، IV، ص 163.

(103) ابن قيم الجوزيّة، تحفة المودود، ص 60.

بسلامة العظم تشبّت بطقس وقائي<sup>(104)</sup> يحمي عظام المولود من العاهة، فالعظم هو ذات الكائن وجوهره منه تظهر الروح يحافظ عليها، فتبقى بقاءه إن سلم، وتنقص إن نقص<sup>(105)</sup>.

تطبخ العقيقة بماء وملح وقد يصنع بلحمها ما جرت به عادة الناس وقد يكره اتخاذ العقيقة ألوانا، يستحب أخذها من غيرها<sup>(106)</sup> ويستحب أن يطبخ من لحمها طبيخ حلو<sup>(107)</sup>.

فالعقيقة طقس تدريب على الحياة والعيش الاجتماعي، حين تطبخ في الماء، تطبخ فيما يرمز إلى الولادة وتطهى فيما هو ضروري للحياة. وحين يوضع الملح في الماء، يجعل في القدر رمز من رموز الدم<sup>(108)</sup>. يفوّء الملح طبيخ كلّ قربان يكون كالدم رمزا إلى التحالف والتعاقد والتعاهد. ويرمز الماء إلى ظهور الكائن الحيّ فيحدّد منزلته حيّا بين الأحياء ويرمز الملح إلى قبول الكائن الاجتماعيّ في المجتمع<sup>(109)</sup> وقد لا

---

(104) بما يقال عند العقّ، اللهم منك ولك ما وهب [...] لحمها بلحمه ودمها بدمه وعظمها بعظمه وشعرها بشعره وجلدها بجلده اللهم اجعلها وقاء لفلان بن فلان، آخر العاملي، وسائل الشيعة، XXI، ص 427.

(105) انظر رمز العظم في: J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, pp. 204-205.

(106) ابن رشد الجند، البيان والتحصيل، III، ص 386، ابن قيسم الجوزية، تحفة المودود، ص 60-61.

(107) الشيرازي، المهذب في الفقه، I، ص 241، أورده عبد الرحيم بوهاما في طقوس العبور، ص 47، إحالة 4.

(108) A. Testart, *Des mythes et des croyances*, p. 43.

(109) بين م إلهاد أنّ الطقوس هي التي تحوّل الطفل من جسد فزيولوجيّ إلى كائن حيّ ومن كائن طبيعيّ إلى كائن اجتماعيّ، *Le sacré et le profane*, p 157.

يكون الحفل حفلاً دون حلاوة تطيب اللقاء وتزيل وحشة المؤتلفين وتطبع على اللسان لذة الفرح<sup>(110)</sup>.

يأكل الأهل العقيقة ويطعمون الجيران والمساكين<sup>(111)</sup>. فليست العقيقة عقيقة دون وليمة وليس للوليمة معنى دون عَقٍّ لشعر المولود وذبح للشاة. وتختزل الوليمة رتبا طقسية تجمعها اللغة في لفظ واحد<sup>(112)</sup>. وإذا تشترك الجماعة في الطعام القربانيّ فإنّها تلتهم الطفل رمزيّاً. فليس بين أكل اللحم وأكل الطفل رمزيّاً فرق كبير. هذا الأكل وذاك الأكل دمج في البطن. بطن في الجسد يستقبل اللحم وبطن في المجتمع يستقبل فرداً يضمّه إليه.

إنّ المجموعة الساهرة على عبور المولود هي التي تخلصه من عزله الطقسيّة (قبل السابع) لتدمجه، ولا يتمّ الاعتراف بالطفل فرداً من أفرادها والرضى عن السيرورة الناجحة للعبور إلّا باستهلاك العقيقة. فحول

---

(110) قد جرت العادة في مصر بأن يجعل عند رأس المولود ليلة السابع خبز وسكر وفككة ونقل أو حلاوة. يفرّق ذلك صبيحة تلك الليلة. وقد تعمل في السابع الزلاية. ابن الخنّج المدخل، I. ص 305، 307.

(111) أحبّ الفقهاء الدعوة للمشاركة في الاحتفال بالولد والسرور وكرم مالك دعوة الرجل إليها ورأى محمد بن رشد أنّه إذا رغب في دعوة الرجال إليها تصنع العقيقة من غير القربان واستحبّ ابن حبيب أن يوسّع بغير شاة العقيقة لتكثير الطعام ودعوة الناس وكرم بعض المالكيّة الدعوة فنصّوا على الاقتصار على أهل البيت. ابن جزي. القوانين الفقهيّة. ص 196، ابن رشد الجذّ، البيان والتحصيل، III. ص 385 - 386، ابن قيم الجوزيّة. تحفة المودود. ص 66-67. الحرّ العاملي، وسائل الشيعة. XXI. ص 411. القرافي. الذخيرة السنيّة. IV. ص 165. وللشيعة الإماميّة أحكام في أكلها تتعلّق بكرامة أكل الأبوين وعيال الأب منها وقيل يأكل من العقيقة كلّ واحد إلّا الأم لا تطعم شيئا من عقيقة ابنها. الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXI. ص 428 - 429.

(112) تكتسب دلالة الطعام الطقسي من الطقس ذاته وليس من باب الصدفة أن تسمّى العقيقة وليمة من طقس العَقِّ. وقد يطبخ مجتمع ما نفس الطعام في مناسبات مختلفة فيستغفر رمزه من مناسبة إلى أخرى.

الطبيخ القربانيّ يتحقّق اجتماع المحتفلين بالولد، يسرّهم البقاء والثبات واستمرار الماضين في الخلف<sup>(113)</sup>. ويبهجهم التآلف والتآنس ويطمئنهم الالتحام في المسرة يتجدّد<sup>(114)</sup>.

## ٢ - 2 - الإعذار

ينتظر الناس حفلاً آخر بعد العقيقة فيولم في الختان ويطلق على الوليمة الإعذار والعذير والعذيرة فتنتع باسم الطقس كما في العقيقة<sup>(115)</sup>. وقد كره بعض الفقهاء الدعوة لهذه الوليمة واستحبّها أغلبهم<sup>(116)</sup> لما روي عن عمر بن الخطّاب أنّه كان يطعم على ختان الصبيان وعن السلف أنّهم كانوا ينفقون على الإعذار وينحرون الجزر<sup>(117)</sup>. وكرهت العذيرة للأثني واستحبّت للذكر<sup>(118)</sup>. فلا يحتفل بتلك

(113) "De la mémoire générale, la naissance d'enfants est interprétée comme un symbole de fécondité et comme un événement visant à maintenir la tribu [...] l'enfant est également considéré comme un intermédiaire garantissant un lien avec [...] le monde des ancêtres et la vie ultérieure de la communauté", R. Hampe art "Naissance" in *Traité d'anthropologie historique*, p. 343.

(114) الاشتراك في الطعام الطقسي طقس دمج وجمع (un rite d'agrégation)

A. Van Gennep, *Les rites de passage*, pp. 39, 40, 77. والقربان لا يتناول إلا في

G. Van der Leeuw, *la religion dans son essence et ses manifestations*, p. 350. الاشتراك تتوحّد حوله المجموعة فيؤسّسها.

(115) انظر عذر في ابن منظور. لسان العرب. وانظر تحليل التفاصيل الدقيقة عن الختان في الثقافة الإسلامية في: عبد الرحيم بوهاما، طقوس العبور في الحضارة الإسلامية، ص 56 - 74، سامي الذيب، ختان الذكور والاناث عند اليهود والمسيحيين والمسلمين، ص 253 - 398.

(116) ابن قدامة، المغني، VII، ص 11، ابن طولون، فصّ الخوام، ص 60 - 62، الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، ص 94.

(117) ابن طولون، فصّ الخوام، ص 60.

(118) ابن جزّي، القوانين الفقهية، ص 198.



التي تخفض ضغطا على شهوتها وكسرا لغلقتها ويسرّ بذلك الذي تطلب فحولته ويرجى إخصابه.

يولم للذكور يدمجون في مجموعة الرجال. يقتل الأب فيهم ليولد من الأب ابن له رغبة في الجنس والولد بها يبقى دم الأب ونسله<sup>(119)</sup>. فيموت المختون كما مات الآله الابن الذي فقد قضيبه فانفصل عن أمّ كان لها عشيقا ليعث من جديد ناشرا الحياة تتجدّد والخصوبة تنتشر<sup>(120)</sup>. وتقدّم القلفة قربانا في حفل شبيه بالعرس يسبق قربانا آخر يحتفل به في النكاح. فيطهر القضيب إعدادا للزواج<sup>(121)</sup>.

تقبر البنت في الظلام عندما تخفض ويخرج الولد للنور. تذبح له القرابين وتنحر الجزر يلتف حولها الناس في جذل يزدردون اللحم فيكشف الاحتفال عن حفل قديم بقي في اللاوعي قابعا. حفل كان إله الخصوبة يظهر فيه للناس يعبدون قضيبه في أكل وشرب وغناء ورقص وقصف<sup>(122)</sup>.

يحضر الناس العذيرة ليشاهدوا اختان يقبر طفولة لاوعي فيها بالجنس ويلد كائنا يوعيه الألم بأنّ له عضوا تناسليا يضع المجتمع عليه

D. Faivre, *L'idée de Dieu chez les hébreux*, pp. 38-42; T. Reick, *Le rituel*, pp. 119 130-134, 177, A. Testart, *De la nécessité d'être initié*, pp. 205, 230.

(120) يجرح قضيب الآله الابن أو يضيع في أساطير أوزيريس وأدونيس وديونيسوس...  
E. Harding, *Le mystère de la femme*, p. 212; T. Reick, *Le rituel*, pp. 134, 173-174.

وقد ذكر دوران G. Durand أنّ الجزء القضيبّي مرتبط بالشعائر القمرية. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 353.

A. Bouhdiba, *La sexualité en Islam*, pp. 222-223, 227; N. Toulbi, *La circoncision*, p. 20.

(122) ذكر شلحد أنّ اختان مرتبط بالشعيرة القمرية فهو إذن طقس من طقوس الخصوبة. *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 121-122.

علامة الثقافة تزيل الطبيعة وتنظم الفوضى وتمنع الخنوثة وتدعو المختون إلى دخلنة المعايير والقيم والخضوع للقانون وطاعة المجموعة الساهرة على العبور<sup>(123)</sup>. يُخضع الطقس الحياة الجنسية للقاعدة ويوجّهها نحو الإخصاب<sup>(124)</sup>. فالدم الجاري من الجرح يسمح بتدقق المنى<sup>(125)</sup> والقلفة طلسم يقي من الشرّ يصيب الصبي بالعقم<sup>(126)</sup>. والإخصاب لا يتمّ دون أن يزكّيه الربّ يقدّم له قربان<sup>(127)</sup>. ولا يبارك دون الدخول في الدين. يُدخل الإعداز المختون في ملّة ابراهيم ومجموعة المسلمين<sup>(128)</sup>. ويدمجه الطقس في الحاضرين. وتدمجه محاكاة الجدّ الأوّل في الماضين ويحتاج إلى زمن ميث يضرب في القدم<sup>(129)</sup>. زمن ختن فيه ابراهيم. يقطع زمن الرتبة ويطيح الحفل بالعجب.

في النصوص إشارات قليلة إلى ولانم الختان. فهذا الحجّاج (ت 95 هـ) يرفض في اختتان بعض ولده. أبهة الفرس وينحر الجزور على عادة

(123) بين دوران أن الشفرة والنار يطهران المختون وينظمان العباء والفوضى ويخلصان كلّ جنس من عناصر الجنس المقابل. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 192-193.

وانظر كيف يكون طقس اختتان طقساً تدريبياً ينشئ الطفل ويشركه في حياة المجتمع يدخلن قواعده في B. Bettelheim, *Les blessures symboliques*, pp. 17-18; D. Faivre, *L'idée de Dieu chez les hébreux*, p. 30; p. 67-74, N. Toulbi, *la circoncision*, p. 30.

D. Faivre, *L'idée de Dieu chez les hébreux*, pp. 67,74; N. Toulbi, *la circoncision*; p. 45.

B. Bettelheim; *Les blessures symboliques*, p. 141. (125)

(126) للختان وظيفة سحرية وقائيّة. D. Faivre; *L'idée de Dieu chez les hébreux*, p. 43.

(127) كان يقدّم في الجاهلية قربان تصنع منه العذيرة. J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 1231-122.

(128) اختتان من محاسن الشريعة وهو من تمام الخنيفيّة ورمز للدخول في ملّة ابراهيم. ابن قيم الجوزيّة. تحفة المودود. ص 145.

M. Meslin, "Les rites" in *Encyclopédie des religions*, II, p. 1954. (129)

العرب ويطعم الناس<sup>(130)</sup>. وهذا عطاء بن أبي رباح يجلس على منبر وقد ختن ابنه والطعام يوضع بين يديه وهو يأمر به أن يفرق في الناس<sup>(131)</sup>. وهذا أحد فقهاء القيروان يطهر ابنه ليلة فيصنع طعاما واسعا من غسانية<sup>(132)</sup> وقبّاط<sup>(133)</sup> وفالودج وثرده حلوى بالورد والكافور والمسك<sup>(134)</sup>.

تمدّ الأسطة في ولانم الخلفاء والأمراء تزهو بشتى الألوان<sup>(135)</sup>. ففي القادسية أعذر المتوكل [232 - 247 هـ] ابنه عبد الله المعتز [252 - 255 هـ]. فبسط في صدر الإيوان للخليفة سرير ومدّت بين يديه مرافع الذهب المرصعة بالجواهر فيها تماثيل العنبر والندّ والكافور المرصعة ومدّت الموائد فتغذّي الخليفة والناس وأحضر الأمراء والقواد والندماء فأقبلوا إلى مجلس بهيّ يعاقرون الراح فينتقل كلّ شارب بثلاث حفنات من المال والبلّيات<sup>(136)</sup>. وفي صحن الدار بين يدي الإيوان يرقصن بألف نبيحة<sup>(137)</sup> خيرززان فيها أنواع الفواكه من الأترجّ والنارنج على قلّته [...] في ذلك

(130) ابن خلدون. المقدّمة، ص 173 - 174.

(131) الاصفهاني، الأغاني، I، ص 287.

(132) الغسانية، طعام من سميد وسمن وعسل. المالكي. رياض النفوس، II، ص 449.

(133) القبّاط، نوع من الحلويات يسمّى الفانيد يصنع بلوز وغير لوز ويكون أبيض اللون. م. ن. ص. ن.

(134) م. ن. ص. ن.

(135) ابن الجوزي، المنتظم، XVII - XVIII، ص 553، القريري أتعاض الاختفاء، I، ص 94.

المقري، نفع الطيب، I، ص 376.

(136) البلية، يراد بها المرأة المغنيّة الراقصة في الحفل.

(137) النبيحة، السفرة والطبق من الخوص أو الخيزران.

الوقت، والتفاح الشامي والليمو وخمسة آلاف باقة نرجس وعشرة آلاف باقة بنفسج<sup>(138)</sup>. وفي طليطلة أعذر المأمون بن ذي النون | 429 هـ - 468 هـ | حفيده فاستكثر الطهاة يطبخون شتى الأخباز والألوان الطيبة يجمعون فيها من الماشي والطائر والعائم ومن الخلو والحامض والحر والبارد ويرتبونها في أنفس الأواني. دعا أهل طليطلة جفلى فلم يتخلف أحد وتعالى الناس أفواجا على الموائد يأكلون ما لذ وطاب وعندما يفرغون من الأكل يترضضون في أباريق الفضة ويبخرون بالعود والعنبر ويطيبون بماء الورد والغوالي فيهنزون الجذ ويدعون للحفيد. ولا يتم السرور دون أن يجلس الأمير وحوله جميع آلات الطرب، ينتقل منادموه بالطيور جوامد وبوارد وبصنوف المصوص والطباهج، فيتمتع بلذتين لذّة الحسّ ولذّة البقاء في الخلف ودوام الملك<sup>(139)</sup>.

## 2 - 3 - الإملاك والعرس

يأتي بعد الختان حفل زواج منى به الناس أنفسهم في الإعذار. كان الزواج عند العرب يومين. يوم إملاك تخطب فيه الفتاة فتتحرر الجزر وتمتد الموائد ويسمع الغناء في مجالس النساء. ويوم بناء يولم فيه الزوج ويدعو الناس ويشهر العرس<sup>(140)</sup>. تنقع عدّة من الإبل<sup>(141)</sup> أو يذبح الضأن<sup>(142)</sup> فتوسم العروس بدم القرايين تغذي أرضا بكرا تتهيا للحرث

(138) الشاهشتي. الديارات. ص 150 - 156.

(139) ابن بسّام. الذخيرة. VII. ص 128 - 136.

(140) حسن إبراهيم. تاريخ الإسلام. I. ص 548.

(141) العيني. عمدة القارئ في شرح صحيح البخاري. XX. ص 144 -

(142) البكري. الأنوار في مولد النبي المختار. ص 25.

وتخضّب الفتاة بالحناء<sup>(143)</sup>، ويؤكل القربان جامعا بين المتصاهرين أحلافا. فيسبق العقدُ على المائدة المصافحة عقدا للخطبة. توهب الفتاة ويلقى على رأس العريس النشار، تلتقطه الأيدي وتستقبله الحجور<sup>(144)</sup>، فتنثر الدنانير والمسك والكافور والعنبر<sup>(145)</sup>، فينثر الكنز على رأس العريس يتراءى للناس نورا وثرأ وكمالا وخيرا، وتنثر العطور تصل رائحتها بين الأرض والسماء فتبارك السماء العرس وتستعدّ لترسل الماء مدرارا يتدفق على أرض تتأهبّ للعطاء، وينثر الطيب على الرجل يدغدغ الرغبة ويحرك الشوق ويهيج النفس تنوق إلى الوصال. وينثر التمر والجوز واللوز والسكر<sup>(146)</sup>، فتنثر الحلاوة تعلن حلاوة العرس ولذة الجنس، وتتدفق الفاكهة الأنثوية تمرا مخصبا ولوزا ممتعا وجوزا لذيذا. فيظهر الربيع يتجدّد وتستعدّ العروس للزواج<sup>(147)</sup>، وتقبض اليد على الخيرات تجمعها من السلة أو الطبق وترفع فتفتح وتبسط عند النثر، فتكون فيها سلطة تحويلية خارقة وأخرى وقائية إذ تعزل اليد الأذى وتبعده فتحمي العروسين من الشر<sup>(148)</sup>.

143) J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 122.

144) البكري، الأنوار في مولد النبي الغفار، ص 25 - 26.

145) م. ن، ص 26.

146) جرت العادة بنثر التمر واللوز والجوز والسكر. ابن الجوزي، الموضوعات، II، ص 264. ابن طولون، قصّ الحوام، ص 95، ابن قدامة، الغني، VII، ص 12.

147) اللوز والجوز ثمرتان أنثويتان لهما دلالة جنسية وإخصائية. يتصل رمز الثمرتين بعضو المرأة والفعل الجنسي. N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, pp. 22, 241.

148) في اليد قوة تحويلية وسلطة وقائية. J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, pp. 124-126.

بقي الشنخ في الإسلام وبقي النثار رغم كره بعضهم النثار<sup>(149)</sup>.  
وبقيت وليمة العرس حفلا كاتم ما يكون الحفل<sup>(150)</sup>. يدعى الناس إلى  
الوليمة فيستجيبون للدعوة لا يرفضونها. الوليمة حق، وإجابة الدعوة  
واجبة<sup>(151)</sup>. لا يرفض الدعوة الثاني البعيد يرحل إليها قادما ولا الصائم  
يستجيب للدعوة أفطر فيها أو لم يفطر وإن كان إفطاره يدخل سرورا  
على داعيه<sup>(152)</sup>. ولا تكون الدعوة إلى وليمة العرس جفلى بل يدعى كل  
فرد بعينه تلزمه الدعوة ليكون حاضرا في العرس شاهدا عليه  
مشهرا له<sup>(153)</sup>. ولا ينسى النساء والصبيان في الأعراس<sup>(154)</sup>. ولا تستحب  
دعوة الغني دون الفقير<sup>(155)</sup> وتكره دعوة الكافر والفاسق والظالم  
والمتفاخر، ولا تحب إجابة الذمي. ويكره العرس فيه المنكر من الشراب

(149) ابن قدامة. المغني. VII. ص 12.

(150) انظر طقوس العرس في: عبد الرحيم بوهاما، طقوس العبور في الحضارة الإسلامية، ص  
ص 110 - 115.

(151) اجمع الفقهاء على أن الدعوة إلى الوليمة سنة مشروعة وإجابتها واجبة لقول الرسول، إذا  
دُعِيَ أَحَدُكُمْ إِلَى الْوَلِيمَةِ فَلْيَجِبْهَا. صحيح البخاري. كتاب النكاح. باب حق الوليمة  
والدعوة. وانظر صحيح مسلم كتاب النكاح. باب الأمر بإجابة الداعي إلى الدعوة.  
والنصوص عن الشافعي والظاهرية أن الوليمة واجبة لقول الرسول لعبد الرحمن بن عوف  
«أَوْلَمْ وَلَوْ بِشَاةٍ». أخرج الحديث البخاري في صحيحه. كتاب النكاح. باب الوليمة بشاة.  
انظر وهبة الزحيلي. الفقه الإسلامي وأدلته. VII. ص 25.

(152) صحيح مسلم. كتاب النكاح. باب الأمر بإجابة الداعي إلى دعوة. إذا دُعِيَ أَحَدُكُمْ فَلْيَجِبْ  
فَإِنْ كَانَ صَائِمًا فَلْيَصِلْ وَإِنْ كَانَ مُفْطِرًا فَلْيَطْعَمْ.

انظر ابن رشد الجد. البيان والتحصيل. IV. ص 380 - 381، ابن قدامة. المغني. VII.  
ص 4؛ الغزالي. إحياء علوم الدين. I. ص 668 - 669.

(153) وهبة الزحيلي. الفقه الإسلامي وأدلته. VII. ص 126 - 127.

(154) صحيح البخاري. كتاب النكاح. باب ذهاب النساء والصبيان إلى العرس.

(155) صحيح مسلم. كتاب النكاح. باب الأمر بإجابة الداعي إلى الدعوة.

والموسيقى والغناء والرقص<sup>(156)</sup>. ويكون في الوليمة النقيع وما لا يسكر من الشراب<sup>(157)</sup>. أمّا إذا دعي أحدهم إلى عرسين فيجانب في فقه الخنابلة الأسبق، وإذا استويا في السبق يجانب الأقرب بابا وجوارا وإذا استويا في ذلك يجانب الأقرب رحما، وإذا استويا في القرابة يجانب أدينهما، وإذا استويا في الدين تكون القرعة<sup>(158)</sup>. ولعلّ هذه الأحكام تبقى نظرية لأن طبيعة العلاقة هي التي تحكم في الواقع الاختيار.

وقد اختلف الفقهاء في وقت الوليمة، هل هو عند عقد النكاح أو عقبه أو عند الدخول أو عقبه أو من ابتداء العقد إلى انتهاء الدخول. وروي عن مالك أنّه يستحبّها بعد الدخول، وعن جماعة من المالكيّة عند العقد وعند الدخول، وكرهت المالكيّة تكرارها، فالدعوة دعوة إلى أكلة واحدة لا أكثر، إنّما يصحّ تكرار المائدة في أوقات مختلفة حتّى يأكل المدعوّون أوّلا لا المدعوّون ثانيا، أمّا وقتها عند الشافعيّة فيدخل بالعقد وتستمرّ الوليمة عند البعض إلى سبعة أيّام في البكر وثلاثة في الشيب. والأفضل عندهم أن تكون بعد الدخول وآلا تتجاوز اليوم الثاني، وفصل الخنافية أن يكون وقتها عند البناء وتستمرّ الدعوة بعد البناء واليوم الذي بعده، أمّا الخنابلة فتكون عندهم بعد حصول البناء إلى انتهاء أيّام العرس دون تحديد هذه الأيام بل تراعى فيها العادة<sup>(159)</sup>. واستحبّ الشيعة الإطعام

(156) يحيى بن عمر، أحكام السوق، ص 76 - 82، وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدّته، VII، ص 127.

(157) ابن قدامة، المغني، VII، ص 3، 12، انظر: صحيح البخاري، باب النقيع والشراب الذي لا يسكر في العرس.

(158) م، ن، VII، ص 4.

(159) ابن طولون، فصّ الخوام، ص 44 - 45، العيني، عمدة القاري في شرح صحيح البخاري، XX، ص 144، انظر عبد الرحمن الجزيري، الفقه على المذاهب الأربعة، I، ص 34.

عند التزويج يوما أو يومين أو ثلاثة<sup>(160)</sup>. واستحباب الإيلام بعد الدخول هو اقتداء بالنبي في زواجه بزینب بنت جحش (ت 20 هـ) فقد أطعم الناس حين امتدّ النهار<sup>(161)</sup>. ودعي الناس إلى وليمة صفية بعد البناء<sup>(162)</sup>. وقد ضَعَفَ حديث النبي، والوليمةُ أولُ يومٍ حقٍّ والثاني معرُوفٌ والثالث رِيَاءٌ وسُمعةٌ<sup>(163)</sup>. ولم يكن الناس يتقيّدون بالإيلام في الأيام الأولى من النكاح بل كان بعضهم يدعو سبعة أيام<sup>(164)</sup>. ولقد كان من عادة البعض الإيلام في السابع، ولم تعتبر المالكية الدعوة إلى السابع حقّا إذا سبق السابع وليمة في البناء. ولكن لو كان من عادة الناس في البلد ألاّ يولموا على أعراسهم إلاّ يوم السابع لوجب على من دعي إليها أن يأتيها لأنّها هي الوليمة بعينها<sup>(165)</sup>.

يولم المسلم بشاة فذلك أقلّ ما يولم به القادر، لقول الرسول لعبد الرحمن بن عوف (ت 31 هـ)، «أولمّ ولو بشاة»<sup>(166)</sup>. وإن لم يقدر فيولم بما يقدر عليه، لما روي عن النبي أنّه أولم على صفية بأقط وسمن وتمر<sup>(167)</sup>.

(160) الحرّ العاملي، وسائل الشريعة، XX، ص 307.

(161) صحيح البخاري، كتاب النكاح، باب الوليمة حقّ، صحيح مسلم، كتاب النكاح، باب زواج زينب بنت جحش وإثبات وليمة العرس.

(162) صحيح البخاري، كتاب النكاح، باب البناء في السفر.

(163) العيني، عمدة القاري في شرح صحيح البخاري، XX، ص 144، أخرج الحديث ابن ماجه في سننه، كتاب النكاح، باب إجابة الداعي والتمذي في جامععه، كتاب النكاح، باب ما جاء في الوليمة في رواية مختلفة.

(164) م، ن، ص 157.

(165) ابن رشد الجذّة، البيان والتحصيل، IV، ص 381.

(166) صحيح البخاري، كتاب النكاح، باب الوليمة ولو بشاة.

(167) عن انس قال، اقام النبي صلى الله عليه وسلم بين خيبر والمدينة ثلاثا، يبنى عليه بصفية بنت خبيّ، فدعوت المسلمين إلى وليمته، فما كان فيها من خبز ولا لحم، أمر بالانقطاع فأتقوا فيها من التمر والأقط والسمن، فكانت وليمتها، البخاري، كتاب النكاح، باب البناء في السفر.



وعلى إحدى نسانه ممدّين من شعير<sup>(168)</sup>. أمّا البناء بصفية فكان في سفر ولا يستغرب الخيس في وليمتها، فقد كان طعاما طقسيا يصنع في العرس ويهدى<sup>(169)</sup>. وأمّا الخبر الذي جاء فيه أنّ الرسول أولم بالشعير فلا يفيد أنّه لم يولم بغير الشعير. وقد كانت عادة الناس الإيلام بخبز الشعير واللحم<sup>(170)</sup> وشرب نقيع التمر<sup>(171)</sup>. وتقوم المرأة على الرجال تخدمهم بنفسها في العرس<sup>(172)</sup>، كما قامت خديجة (ت 3 ق هـ) بذبح بقرة وطبخها وتقديم الشراب للمحتفلين في عرسها بمحمد<sup>(173)</sup>.

يستحبّ نحر الجزور أو ذبح البقر أو الضأن فيستحبّ القربان في العرس<sup>(174)</sup>، ففي العرس ذكرى ارتباط السماء بالأرض. ولا يكون احتفال بهذا الزواج دون قربان تظهر منه الحياة<sup>(175)</sup>. وفي العرس احتفال بالبقارة تقدّم قربانا يذكر بقداساتها دم الحيوان بمجدّ الحياة<sup>(176)</sup>. فالعرس طقس فيه

(168) عن منصور بن صفيّة، عن أمّ صفيّة بنت شيبه قالت: أوّلّم النبيّ صلى الله عليه وسلم على بعض نسانه ممدّين من شعير. م. ن. كتاب النكاح. باب من أولم بأقلّ من شاة.

(169) جاء في صحيح مسلم أنّه حينّ الحيسّ من الأقط والسمن والتمر في وليمة صفيّة. كتاب النكاح. باب فضيلة إعتاقه أمة ثمّ يتزوّجها. وكان الخيس يهدى في الولائم. صنعت أمّ سليم حبيسة من تمر وأقط وسمن أرسلتها إلى الرسول في عرسه بزَيْنَب. دعا الرسول إلى الحبيسة الناس عشرة عشرة. صحيح البخاري. كتاب النكاح. باب الهدية للعروس

(170) أطعم الرسول في وليمة زينب الخبز واللحم، وأولم أحد الصحابة بكبش سمين وخبز شعير. الكاندهلوي، حياة الصحابة، II، ص 748 - 749.

(171) صحيح البخاري، كتاب النكاح، باب النقيع والشراب الذي لا يسكر في العرس.

(172) صحيح البخاري، كتاب النكاح باب قيام المرأة على الرجال في العرس وخدمتهم بالنفس وباب النقيع والشراب الذي لا يسكر في العرس.

(173) الكاندهلوي حياة الصحابة، II، ص 726.

(174) الحرّ العامليّ، وسائل الشيعة، XXVI، ص 807.

(175) إراقة الدم المقدّس طقس حاضر في كلّ أعراس الثقافات القديمة. وطقوس الزواج النموذج إلهي يتمثّل في الزواج المقدّس ترتبط فيه الأرض بالسماء وهو طقس خصوبة.

M. Eliade, *Le mythe de l'éternel retour*, p 37, le sacré et le profane, p. 157.

A. Bouhdiba, *La sexualité en Islam*, p. 227. (176)

تقديس للحياة، ولا تعبير عن قداسة الحياة دون حركة عنيفة تشير مرأى القداسة، وفي العرس احتفال بالخصوبة ولا خصوبة دون أن تسيل الدماء على أرض تفيض فيبشّر حيضها بالولد. ولا خصوبة دون نار مولدة توقد في مركز البيت<sup>(177)</sup>. تطبخ النار الدقيق الأنثوي يعجن بماء ذكوري فتحقق انصهار الأرض والسماء وتُغيّب الذكوري والأنثوي في زوج يتحد. يكسر الخبز فيلتهم المدعوون غذاء جمع أصدادا يتكوّن منها الكون والإنسان والزوج، فينعمون بغذاء الحياة في حفل يقدّس الحياة. حول النار الدافئة ينشط القوم لوضع اللحم في القدور ويأنسون إلى تنزيده في الأطباق فيجد الناس في طعام العرس راحة لا يجدونها في غيره<sup>(178)</sup>. يمتني العرس بالولد وإنجاب الذكور. وتعد الوليمة بالعقيقة والإعذار، يلحم القوم في العقيقة فيستقبلون المولود ويفرحون بنتاج العرس، ويقبلون في العذار حليفا ينتظر زواجه. يتحقق الحلم بمصير الولد في العرس فيتزواج الفتيان والفتيات ويبنون حمة القوم ويؤسسون مجتمعا يتوالد. يولم بالشاة تقسم قطعاً. يستلحم الناس حولها فيحقق اللحم اللّحمة الكبرى وتكون وليمة العرس رمز كلّ الولائم. فالحرص على الدعوة والإلحاح على إجابتها وحضور القاصي والداني والرجال والنساء والصائم والمفطر والغنيّ والفقير هو حضور كلّ أطراف مجتمع تشاهد تكون النواة الأساسية التي تبنيه. وإذ تشهر الوليمة العرس<sup>(179)</sup> فإنّها تشهر حبل الانضمام والاقتران والالتزام والتآلف<sup>(180)</sup>.

(177) موقف النار هو مركز البيت حوله تناسّ الأسرة وبه تكون حياتها. J. Hani, *mythes, rites et symboles*, p. 171.

(178) الحرّ العامليّ. وسائل الشيعة. XXVI. ص 307.

(179) ابن رشد. البيان والتحصيل. VI. ص 431. V. 156.

(180) أكّدت الدراسة السوسولوجية وظيفه الطعام الجامعة الموطّدة للعلاقات الاجتماعية. انظر J. Cazeneuve, *Sociologie du rite*, p. 131; A. Van Gennep, *Les rites de passage*, pp. 174-188.

يجد الناس في طعام العرس راحة لا يجدونها في غيره لأنهم يجدون راحة الخصب المقدس والحياة المستمرة والاجتماع الدائم. وإذا وصف التراث حضور الشراب في الوليمة فإنه يشير إلى حضور الماء يتدفق رمزا إلى الحياة، والتمر ينقع فيه أو يعصر رمزا إلى الخصب، والخمر تزبد رمزا إلى التجدد، والشراب يشمل رمزا إلى النشوة وتجاوز الحدود، فلا إخصاب دون عنف ومبالغة وإفراط<sup>(181)</sup>.

ولئن كره الفقيه الشراب المسكر في وليمة النكاح ودعا إلى إزالة المنكر ودمّ الموسيقى والغناء والرقص<sup>(182)</sup> فإنّ العرس يبقى مناسبة للفرح والمرح يأشر الناس فيه ويطربون ويزيلون وحشة الأيام العادية وتبقى العريضة دفيئة في اللاشعور والسكر أنموذجا مرتبطا بالزواج.

عالم الحفل عالم الوفرة واللذة يكثر فيه الطعام كثرة قد لا يصدقها العقل<sup>(183)</sup> ويتكوّن ألوانا تمدّ في أسمطة تزيّن بالزهر. تظهر عليها الحلوى قطعاً تنشر على الصحاف<sup>(184)</sup>، ويوزّع الفالودج في الأزقة والمساجد<sup>(185)</sup>، وينعم الناس بالسمن والسكر والعسل فيلتذّون بالفالودج<sup>(186)</sup> واللوزينج<sup>(187)</sup>

(181) الإخصاب يولد من المبالغة والإفراط وتجاوز الحدود لذلك يكون السكر طقساً في الاحتفال بالخصوبة. R. Caillois, *L'homme et le sacré*, pp. 157-158, 160-161.

(182) الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 669.

(183) انظر ما جاء في وصف وليمة الأُمّون في عرسه على بوران بنت الحسن بن سهل. ابن خلدون، المقدمة، ص 173.

(184) انظر ما جاء في وصف مأدبة قطر الندى في زواجها بالعتضد. حسن إبراهيم حسن، تاريخ الإسلام، III، ص 466.

(185) الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 307.

(186) ابن وادان، تاريخ العباسيين، ص 527.

(187) محمد الطالبي، تراجم أغلبية، ص 322.

والمجبنات<sup>(188)</sup> والمعسل الذي يترك في الفم عقيبة الألوان<sup>(189)</sup> لذة شبيهة بلذة الجنس<sup>(190)</sup>.

عالم الحفل عالم عجيب، فقد يدير العرس العقل ويخبل اللب فيعجب الحاضر ويفرط في العجب، يرى الناس مقبلين مدبرين، عليهم ثياب تحكي ألوان الزهر، والعريس كأنه أمير يجلس الناس حوله سماطين والموائد تمتد فيوضع عليها الرقاق والطعام الكثير بين حلو وحامض وحار وبارد. يكثر الحاضرون منه حتى كأنه يعقب، التخم والبشم، ويؤتى بالخمر يشربها الواحد فلا يملّ الشرب يمتع النفس، ويزيد اللعب والرقص والعزف والغناء طربا وسرورا<sup>(191)</sup>.

## 2 - 4 - الوضيمة

وليست حياة الناس عبورا في الفرح فحسب بل قد يحزنهم فقدان عزيز وتؤلهم نهاية الحياة ويحتفلون بعبور الجسد إلى عالم مفجع فيلتفون حول وضيمة. ذكرت الوضيمة في ولانم العرب وعرفت بأنها طعام المأتم<sup>(192)</sup>. وجاء أن النقيعة، طعام المأتم وهو أحد الوجوه التي فسرت

(188) ابراهيم القادري بوتشيش. المغرب والاندلس في عصر المرابطين. ص 71.

(189) يستعمل المعسل عقيب الألوان في الولائم التونسية. كتاب الطبيخ. في المغرب والاندلس في عصر النوحدين. ص 215. والمعسل نوع من الحلوى يصنع من العسل والنشا المصبوغ بالزعفران أو غبار الدرمك يصب عليه الزيت والتوابل.

(190) جعل المختصون في الغذاء العلاقة حميمة بين الحلاوة واللذة. C. Fisher, *L'omnivore*, p. 266-267.

(191) ابن قتيبة، عيون الاخبار، III، ص 259 - 260، الاصلهاني. الاغانى، XIII، ص 179.

(192) ابن سيده، المحقق، I، ص 121، ابن منظور، لسان العرب، مادة وضم، الشعالي. فقه اللغة. ص 266.

بها<sup>(193)</sup>، ويفيد النقع بمعنى نحر الإبل<sup>(194)</sup>، فيكون طعام المأثم قربانياً، وتفيد العودة إلى مادة وض معاني أخرى. «فالوض كل شيء يوضع عليه اللحم من خشب [...] وأوض اللحم وأوض له وضعه على الوض [...] والوض ما وضع عليه الطعام فأكل [...] أو من عادة العرب في ياديتها إذا نُحر بعير لجماعة الحيّ يقتسمونه، أن يقلعوا شجراً كثيراً ويوض بعضه على بعض ويعضّ اللحم ويوض عليه ثمّ يلقي لحمه عن عرقه ويقطّع على الوض هبلاً للقسم وتؤجّج نار فإذا سقط حموها اشتوى من شاء من الحيّ شواءة بعد أخرى على جمر النار، لا يمنع أحد من ذلك، فإذا وقعت فيه المقاسم وحاز كلّ شريك في الجزور مقسمه حوله عن الوض إلى بيته ولم يعرض له أحد... والوضيمة، القوم ينزلون على القوم وهم قليل فيحسنون إليهم ويكرمونهم... ووض بنو فلان على بني فلان إذا حلّوا عليهم ووض القوم وضوماً تجتمعوا وتقاربوا، والقوم وضمة واحدة [...] أي جماعة متقاربة»<sup>(195)</sup>.

ولو تدبّرنا هذا النصّ لرأينا في الوض معنى التجمّع والتقارب والتوحد والضيافة، وفيه وضع اللحم على الخشب للأكل، وتدل المادة على الرتب الطقسية التي يتمّ بها إعداد اللحم واستهلاكه، وهذه الرتب هي :

- نحر بعير لجماعة الحيّ يقتسمونه.
- وضع اللحم بعضه على بعض فوق خشب الشجر.
- تجزئة اللحم أجزاء ونزع عرقه وقطعه هبلاً.
- إضرام نار يشوي عليها اللحم من شاء لا يمنع.

(193) ابن سيده، المفصّل، 1، 4، ص 120.

(194) من معاني نقع نحر، ابن منظور، لسان العرب، مادة نقع.

(195) ابن منظور، لسان العرب، مادة وض.

- تقسيم اللحم بين الجماعة يأخذ كل واحد نصيبه ويتحول عن  
الوضم لا يتعرض له أحد.

نعلم أنّ الجزور في جزيرة العرب لم تكن تؤكل إلا في الاشتراك.  
ولسنا ندري أكانت كلّ جزور لأهل الحيّ تؤكل على هذا النحو أم أنّ  
هذه العادة متصلة بالمصيبة لاشتقاق الوضيمة، طعاما للمأتم، من الوضم.  
وإذا اعتبرنا أنّ هذا البعير قربان لمأتم فهل يكون ذاتا مغايرة تقدّم قربانا  
حين يموت المرء فتعبر عن موته ؟ وإذا كان الأمر كذلك هل يكون  
الاشتراك في نحره ولحمه تعبيرا عن قرابة تربط بين الأحياء والأموات  
 واجتماعا حوله يقوى ويتوطّد في الفاجعة ؟ وهل يكون شيء اللحم في  
التوّ وأكل الناس منه، لا يُمنعون، إيناسا للميت<sup>(196)</sup> وتذكيرا بجود وندى  
يتواصلان قرى في المصيبة. وهل تكون المقاسم يحوزها أهل الحيّ  
قسمة لمال الميت ؟<sup>(197)</sup> وهل يكون في فصل العظام عن اللحم حفاظ  
على عظام الميت ؟ فالعرب كانت تحبّ اللحم بعراقه لا يفصل عنه  
الهرب<sup>(198)</sup>. وهل يكون في إضرام النار وشي اللحم تعبيرا عن الطبيعة  
والتوحش ؟ فالطعام القربانيّ في أغلب المناسبات يكون قديرا.

نُهيّ في الإسلام عن الوضيمة يصنعها أهل الميت ويطعمون الناس  
واستحبّت الهدية طعاما يبعثه الأهل والجيران لصاحب المصيبة يشبعهم  
يومهم وليتهم لقول الرسول عندما قتل جعفر بن أبي طالب (ت 8 هـ)

(196) يعتقد أنّ الميت يستأنس بالأحياء ينحرون الجزور ويلقون عند قبره. الدميري. حياة  
الحيوان، I. ص 246.

(197) في نحر الجزور موت للرجل وفي تفرقة لحبها قسمة أمواله. م. ن. ص. ن.

(198) تحافظ العرب على عظام الميت فهي الأسلاف تخلد في القبور، يحافظ عليها بالية ويعتبر  
أكل الإبل لها عندما تبلى مصيبة حتّى أنهم يثأرون من الإبل تهون عليهم فيعقرونها على  
القبور. الأتوسي. بلوغ الأرب، II. ص 310.

«اصْتَعُوا لَأَلِ جَعْفَرٍ طَعَامًا فَقَدْ جَاءَهُمْ مَا يَشْغَلُهُمْ»<sup>(199)</sup>. واستحبت الشيعة إرسال الطعام ثلاثاً<sup>(200)</sup>. ولم يكن من الممنوع إضرار النار في بيت الميت. يطبخون طعاماً لأهله وخاصته بعد تفرق الناس. فقد روي عن عائشة أنها «كانت إذا مات الميت من أهلها. فاجتمع النساء ثم تفرقن إلا أهلها وخاصتها. أمرت ببرمة من تلبينة فطبخت. ثم صنع ثريد. فصبت التلبينة عليها. ثم قالت: كلن منها فإنني سمعت رسول الله صلى الله عليه وسلم يقول: «التلبينة مجمة للفؤاد تذهب بعض الحزن»<sup>(201)</sup>.

ورغم النهي عن إصلاح الطعام في المآتم وجمع الناس عليه فإن العادة بقيت ثابتة في أصقاع كثيرة. لا يكثرث للفقهاء الذين اعتبروا المآتم بدعة وكرهوا اجتماع الرجال والنساء فيها ودمموا الاجتماع في الصيحة والثاني والثالث والسابع والشهر والسنة<sup>(202)</sup>. فالناس على عاداتهم في الإطعام بعد دفن الميت في الأيام الثلاثة، والإحاح في اليوم الثالث على إشاعة الوليمة يدعى لها الأهل والجيران والأصحاب. وصنع الطعام للقراء على الميت

(199) انظر مثلاً سنن ابن ماجه، كتاب الجنائز، باب ما جاء في الطعام يبعث إلى أهل الميت. وقال الصادق عليه السلام: الأكل عند أهل الصيبة من عمل أهل الجاهلية. والسنة البعث إليهم بالطعام كما أمر النبي صلى الله عليه وسلم في آل جعفر بن أبي طالب عليه السلام لما جاء نعيه. ابن بابويه، من لا يحضره الفقيه، I، ص 130.

(200) وقال عليه السلام لما قتل جعفر بن أبي طالب عليه السلام أمر رسول الله صلى الله عليه وسلم فاطمة عليها السلام أن تأتي أسماء بنت عميس ونساءها وأن تصنع لهم طعاماً ثلاثة أيام فحجرت بذلك السنة. م. ن. ص. ن. انظر الحرة العاملي، وسائل الشيعة. XXIV، ص 363 - 364.

(201) صحيح مسلم، كتاب السلام، باب التلبينة مجمة لفؤاد المريض. والتلبينة حساء يعمل من دقيق أو من نخالة ويجعل فيها غسل. سميت تلبينة تشبيهاً باللبن لبياضها ورقتها. محمد بن فارس الجليل، الأطعمة في عصر الرسول، ص 35.

(202) الطرطوشي، الحوادث والبدع، ص 334. جاء في مدونة الحديث أن صنعة الطعام في أهل الميت من النياحة. ابن ماجه، السنن، كتاب الجنائز، باب ما جاء في النهي عن الاجتماع إلى أهل الميت وصنعة الطعام.

وغيرهم عند تمام سابعه، وبسط الموائد وفتح الدور للفقراء والمساكين إلى الأربعين وبعد سنة من الوفاة<sup>(203)</sup>. والناس على حالهم في ذبح القرابين على القبور والأكل مما ذبح عندها ووضع الطعام عليها، يعتقدون أنّ الأرواح تبقى على أفئيتها سبعة أيّام من يوم الدفن وأنّ الموتى يستحبّون أن يطعم عندهم في تلك الأيام إيناسا لهم<sup>(204)</sup>.

إنّ في التشبّث بالنحر والذبح على القبر والأكل من القرابين تعلقاً بالماضين وحفاظاً على علاقة بين الأحياء والأموات عن طريق الدم رمز النسب ورمز الروح تستحضر بالقربان. ويبقى الميّت مدمجاً في المجموعة رمزياً، يدمجه الدم في منزلة تختلف عن منزلة الأحياء، يدمجه في منزلة الأسلاف جذوراً في القبور وأوراحا يعتقد بقاؤها، فيخفت هذا الاعتقاد من حدّة الموت ومأساة الفناء. ولا أعنف للأحياء من الموت يدجنونه بالقرابين تخلّصهم من العنف وتطرّد عنهم الخطر فيستعدّون حياة تواصل. وإذ يلجّ الناس على الحضور إلى بيت الميّت والاجتماع على الطعام فيه فإنهم يعبرون عن حاجتهم إلى الشعور، حيث فقدوا أحدهم وخسروه، بالتوحّد لمواجهة الموت مواجهة جماعية. يقوّي الإطعام والإهداء للحمّة فتشعر المجموعة أنّها جسد واحد، في التفافها انتصار على الموت وتخفيف من حدّة المأساة. ولا شيء يشعر المرء

---

(203) ابن بطوطة الرحلة، ص 320، ابن تيمية، الفتاوى، XXIV، ص 316، ابن الحاج، المدخل، III، ص ص 289 - 293، ابن طولون، فصّ الحوام، ص ص 55 - 57، الونشريسي، I، ص ص 317، 338 - 339، وانظر أحمد رمضان أحمد، المجتمع الإسلامي في بلاد الشام في عصر الحروب الصليبية، ص 210.

(204) ابن تيمية، الفتاوى، XXVI، ص 307، XXVII، ص 495، ابن طولون، فصّ الحوام، ص 55، جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، V، ص ص 151 - 156. انظر ما جاء في رحلة ابن فضلان، من وصف لقتل دواب الميّت على كثرتها وأكل لحومها، ص 49.



بالحياة أكثر من حركة إدماجه شيئا في بطنه يبعث فيه الإحساس بالبقاء والامتلاء فالطمأنينة والثبات في الوجود. وعندما يأكل كل واحد نصيبا من طعام المآثم يأخذ حظه من الدنيا.

ليست الوليمة في هذه المناسبة سوى وسيط رمزي يحقق صلة الأحياء بالأحياء والأحياء بالأموات. فتبني حياة الكائن الجمعي المهددة وتولد حياة اجتماعية متماسكة وتطرد العنف والقلق وتبين أن الحياة تستمر فيتعلق الناس بالبقاء وينتصرون على الهشاشة والاندثار<sup>(205)</sup>. حول النار الدافئة يجتمع المتحالفون على العيش معا تنسيهم النار برد الموت. وحول القصاع تملأ بالخيرات تنبعث صورة التجدد ومرأى الحياة الهنية.

## 2 - 5 - الوكيرة والنقعة والحقاق

وإلى جانب ولائم العبور التي يحتفل فيها بانتقال الإنسان من حالة إلى حالة وعبوره من منزلة إلى أخرى، تقام ولائم عبور في الفضاء تتعلق أحداها بعبور عتبة المنزل، وهذه العتبة تفصل بين الفضاء العام المشترك والفضاء الخاص، وبين الكون الأكبر وكون الإنسان الأصغر. وتتصل الثانية

(205) بين أ. فان جنيب (A. Van Gennep) أن وليمة المآثم تسمح بتجديد الروابط بين الأحياء

*Les rites de passage*, p 210 - 211, 235.

وتعتبر الوليمة طقسا من طقوس الموت التي تخلت من هشاشة النزلة البشرية وتطرد

القلق تجاه نجاسة الموت وتهدي من روع الحدث اللغز الغامض. J. Cazeuue.

*Sociologie du rite*, p. 137.

حلّت إ. بريسورك (Y. Preiswerk) الوظيفتين الثقافية - الاجتماعية والنفسية الوجودية

لطعام المآثم. انظر "Des *Le repas de la mort, XIX - XX siècle*, pp. 160-165; "Des

*nourritures pour dire une vision du monde?*" in *Identité alimentaire et altérité*,

pp. 256-257.

وقد أشارت الباحثة إلى أن نوع الغذاء المكوّن لطعام المآثم غنيّ بالدلالة على هذه الوليمة

ولكنه من المؤسف أن ما أطلعنا عليه من التراث لا يفصل في الوضيعة باستثناء ما جاء

في ذكر اللحم والشواء. فلا يسعنا التوسع في ذلك.

بانتقال من الفضاء المطلق للامحدّد إلى أرض الأهل والأجداد. إلى الوطن أو إلى الأهل.

يدعى الناس إلى الوكيرة وتكون هذه الوليمة للبناء والسكن المتجدّد أخذت من الوكر وهو المأوى والمستقرّ. ويدعون إلى نقيعة وتكون عند القدوم من السفر<sup>(206)</sup>. ولا يفصل ما يطبخ في الوكيرة والنقيعة. وليس لنا إلا ذكر أتهما وليمتان قربانيتان. ولا ندري هل النقيعة هي وليمة للعائد من مكان مستّس أو مكان مقدّس. ما تقصينا عنه دينيّ أم عودة بغنانم أو بحارة... ؟

يبنى الإنسان بيتا فيستقرّ في الكون ويثبت. وتبدأ حياته داخل عتبة بيته كأننا جديدا كما لو خلق أوّل مرّة. فيكون عالمه الأصغر رمزا إلى عالم كبير ظهرت فيه الحياة في البدء. إنّ البناء محاكاة لخلق العالم وتنظيم للعماء الأوّل<sup>(207)</sup>. ولا بدّ للبيت من قربان يذكر بذلك القربان الأصليّ الذي ولد العالم. ولا بدّ من أن تدخله روح الحياة قبل أن يدخله ساكنه. ولا بدّ من أن تقيه إراقة الدماء من العماء<sup>(208)</sup>. فتحميه من الشياطين تترصد البيوت تدخلها من الأبواب. ومن الجان يسكنها أسرا كما يسكنها الإنسان ومن العين تؤذي بنظراتها السحرية. لا يستطيع الإنسان الدينيّ العيش في غير مكان مقدّس تطهر عتبته الدماء قبل أن يسكن. وتطرّد كائنات الجحيم تشتاق إلى الدماء غذاء يدجنها. ينتقل الساكن في بيته الجديد إلى فضاء حميم أليف يباركه الربّ الذي ذبح له القربان ولا

(206) ابن منظور. لسان العرب. مادة نفع. ومادة وكر. محمد شكري الألوسي. بلوغ الأرب. I.

ص 385، الثعالبي. فقه اللغة. ص 266.

(207) M. Eliade, *Le sacré et le profane*, pp 36, 45; 53 - 54.

(208) م. ن. ص ص 45. 47.

يحلوا السكن دون وليمة من لحم تعلن أن الساكن استقرّ في الكون وأنه لا يضيع في فضاء مطلق ولا يهيم في عالم متوحش كالسباع<sup>(209)</sup>.

ويصنع لحافظ القرآن حِذَاق، فتنحر الجزور ويتخذ منها الطعام وتصنع العصيدة ويطعم الفقراء وينثر الجوز على الصبيّ ويفرّق على الصبيان ويرسل إلى المعلّم من النثار<sup>(210)</sup>. ينتقل الصبيّ من مسلم بالفطرة إلى مكلف يحفظ القرآن، درّبه الكتاب على العالم والحكمة وعلمه ما في الكون وكشف له الأسرار الإلهيّة<sup>(211)</sup> ينثر عليه ثمرة من شجرة العلم والتجربة الصوفية ويفرّق ثمرتها على الصبيان يقتدون بحاذق القرآن<sup>(212)</sup>.

### 3 - مآدبة العيد وطعام الموسم وشرابه

ذُكرت، في النصوص التي أطلعنا عليها، مواسم العرب وأعياد المسلمين والنصارى واليهود والمجوس، وورد أنها تكون مناسبة للأكل والشرب والغبطة والسرور، فوصف طعام عيد وغاب طعام آخر. ونُعتت مآدبة وأهملت أخرى. وتقف ندرة المعلومات عشرة في سبيل تحديد رمزيّة المآدبة، إذ في غياب الوحدات الغذائيّة التي تكونها افتقار لعناصر طقسيّة أساسيّة يعبّر بها المحتفلون عن أحوال يقصدون ورؤى يتصوّرون. وقد تكون دراسة مآدبة العيد في الثقافة الإسلاميّة ممكنة في بحث مفرد

(209) القضاء الخارجي، فضاء الطبيعة، هو فضاء فوضويّ ومتوحش والفضاء البني الداخلي

الحميم هو فضاء الثقافة. M. Meslin; "les rites" in *Encyclopédie des religions*, II, p. 1949.

(210) ابن طولون، فصّ الخواص، ص 65 - 66، ابن قدامة، المغني، VII، ص 13، محمد شكري الالوسي، بلوغ الأرب، I، ص 385.

(211) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 579.

(212) يرمز الجوز إلى العلم ونمو التجربة الصوفيّة والصبر، م. ن. N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 679.

عن المواسم والأعياد. يُستغلّ فيه التراث الإسلامي الوسيط ويرجع فيه إلى تاريخ الحضارات القديمة طلباً للثواب والقطيعة والمقارنة وهذا ممّا يتجاوز عملنا. لذلك نكتفي في هذا القسم بتحليل نماذج من المآدب مقتصرين على أعظم أعياد المسلمين الجامعة لهم والثابتة في النسق الاحتفالي. أي على عيدي الفطر والإضحى وعلى موسم الحجّ. ولا بمنعنا تحليل مآدبة العيدين من الاهتمام بالنوروز والإشارة إلى المهرجان، فالنوروز خاصّة كان من أكبر الأعياد في البلاد الإسلاميّة بعد الفطر والإضحى، ولا من الإشارة العابرة إلى أعياد أخرى لم يكن الاحتفال بها عامّاً ولم تكن قارّة في التاريخ.

### 3 - 1 - موسم الربيع

كان للعرب قبل الإسلام مواسم وكلّ وقت اعتاد العرب، إذا أمله أن يجتمعوا إليه. في حجّ، أو عيد أو نجعة أو تجارة أو فيها جميعاً مجتمعة. هو موسم عامّ عندهم. ما دام قيامه موقوتاً بميقات ثابت معيّن لأسواقهم التي كانت تقوم بين نجد والحجاز وهي أسواق عكاظ ومجنتّة وذبي المجاز. لأنّ انعقادها وافق موسم الحجّ إلى مكّة واختلط أمرها بشعائره حتى حسبت من مناسكه. ثمّ طفقوا يستعملونه للأسواق المماثلة [...] أنشؤوها على مثال مواسم الحجّ ومجامعه الكبرى، بما أقاموه فيها. أو في بعضها من أنصاب وأصنام يعظّمونها. فكانوا يحجّون إليها. ويطوفون حولها [...]. وقد كان لهم من تلك الأسواق في مواسمها فوق التجارات والبياعات مثابة للعبادة وقبّة للشعر ومنبر للخطابة [...] ومرتع للفرح والطرب واللهو ومجالس للسمر والمنادمة<sup>(213)</sup>. وقد سميّ الربيع موسماً. فهو

(213) عرفان محمد حمّور. مواسم العرب الكبرى. 1. ص 24 - 25.

زمان يعود فيه الخصب وتصدق الأنواء ويجود الوسمي بالمطر، فتزدان الأرض، ويكسوها بساط السندس، ويظهر النور والثمر، فتطلب الرابع، ويكثر اللبن والأقط والجبن والرطب والتمر والخبّ واللحم، ويتداعى الناس للآكل والشرب معا، ويتهادون الهدايا احتفالا بالربيع وغبطة بالأنعام تسمن وتشبع وتدرّ بالالبان وتنشط للولد وفرحا بالمال يكثر وباليمن والبركة<sup>(214)</sup>. حين تقدّس الطبيعة المعطاء، يعتمر العرب ويسمون القطعان والبغايا، ويقدمون بواكير الحيوان، وينحرون العتائر ويتزاجون ذاك الزواج المقدّس بعد أكل وشرب ورقص، عابدين الزهرة كوكب الصباح يعلن ظهور الخصب على الأرض وينشر السرور في النفس<sup>(215)</sup>. وقد رأى بعض المؤرخين أنّ عمرة العرب شبيهة بالفصح اليهودي القديم الذي كان يحتفل به الساميون الرّحل في الربيع يقدمون فيه البواكير<sup>(216)</sup>.

بقيت العمرة في الاسلام ولكنها لم تعد مقيدة بزمان وأصبح من الممكن دخولها في الحجّ إبطالا لما كانت الجاهلية تمنعه. وبقي رجب شهرا مقدّسا يتكلّف بعض الناس في أوّل النفقات ويعتّون الحلويات ويتهادون الأطباق ويبعثون بها والكيّزان ليلة السابع والعشرين منه إلى المساجد احتفالا بليلة المعراج<sup>(217)</sup>.

(214) التوحيدي، الامتاع والمؤانسة، ج 3، ص 80 عرفان محمّد حمّور، مواسم العرب الكبرى، I، ص ص 24، 27، جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الاسلام، V، ص 133. وفي الربيع يقصد سكّان الحجاز العقيق، وادي المدينة البهيج ومنتزه أهلها ومزار الكثيرين من طلابّ اللّهُ، جبرائيل جبّور، مواسم الحجاز، المشرق، 2، السنة 32، 1943، ص 48.

(215) انظر ما جاء في وصف العمرة وارتباط طقوسها بطقوس الزواج المقدّس وعبادة العزّي، J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p 165.

(216) J. Henninger, *Les fêtes du printemps chez les Semites*, pp. 73-74.

(217) ابن الحاج، المدخل، I، ص ص 285 - 286.

لم يصلنا شيء عن طقوس العرب في رمضان وقد كان عندهم شهرا مقدّسا<sup>(218)</sup> ولا نعرف عن هذا الشهر سوى أنّه سمّي كذلك ولرموض الحرّ وشدة وقع الشمس، ولا ترمض الأرض بالحرّ،<sup>(219)</sup> وأنّ جذر رمض في الأرامية رمع (تقابل في الأرامية العين الضاد العربية) وأنّ معناه الرماد الممزوج بالجمر الصغير ينقلونه إلى كانون يتدقّون عليه أو يشوون فيه<sup>(220)</sup>. ونعلم أنّ رمضان يكون في الفصل الخامس من فصول العرب السّنة أي في الصيف قبل القيظ، فيكون أول أشهر الحرارة بناء على ما كان من النسيء في السنة عند العرب<sup>(221)</sup> أو في الفصل الأوّل من فصول أربعة فيكون رمضان ثالث شهر من شهور الربيع<sup>(222)</sup>. وأنّ هذا الشهر كان يسمّى ناتقا، وقد كانت العرب تكثر فيه شرب الخمر لأنّ الذي يتلوّه شهور الحجّ<sup>(223)</sup>.

ولا نخفي أنّ المعلومات القليلة عن رمضان بعثتنا على الحيرة ودفعتنا إلى التساؤل. فإذا كان رمضان مقدّسا فإنّ قداسته تفترض طقوسا تعبّر عن القداسة. فهل كانت العرب في رمضان تحتفل بحلول الصيف تقدّيسا للشمس فتحرّ القرايين تشوي لحومها في الكوانين بعد أن يهدأ حمو لهيبها المقدّس<sup>(224)</sup>؟ وهل كان شرب العرب للخمر في هذا الشهر

(218) أنيس فريحة، أسماء الأشهر في العربية ومعانيها، ص 72.

(219) الفراء، الأيّام والليالي والشهور، ص 45.

(220) أنيس فريحة، أسماء الأشهر في اعرابية ومعانيها، ص 72.

(221) الطاهر ابن عاشور، التحرير والتنوير، II، ص 170.

(222) تقسم بعض القبائل السنة إلى أربعة لا سنة، كلّ فصل له ثلاثة أشهر. وهي الربيع وشهوره رجب وشعبان ورمضان... م، ن، ص، ز.

(223) الفراء، الأيّام والليالي والشهور، ص 52.

(224) أنيس فريحة، أسماء الأشهر في العربية ومعانيها، ص 72 - 73.

شرباً عادياً يعدلون عنه فينشطون عن الناطل<sup>(225)</sup> بالسفر للحجّ والاتجار  
 أم كان الإكثار من الخمر في رمضان طقساً متصلاً بشعيرة شمسية يكون  
 التعبير فيها عن قداسة كوكب يرمض الأرض بتناول شراب ناري لا يدرك  
 ثمره دون أشعة الشمس ولا يختمر دون حرارة شبيهة بحرارتها ؟ وهذا  
 الشهر الذي يكثر فيه السرور بالسكر، قبل الإسلام، هو فيه شهر صوم  
 يمسك المسلم في نهاره عن اللذائذ، فيعدل عما هو أساسي للحياة، وحين  
 يحرم من الأكل والجنس فهو يضحّي بالحياة<sup>(226)</sup> يهبها لله معبراً عن  
 طاعته له عن طريق تجربة روحية فيها إخضاع للشهوات وإذلال.

ينتقل المسلم في رمضان من الزمن الدينيّ، عند الإمساك، إلى  
 الزمن المقدّس يبدأ بالصوم وينتهي بالإفطار، فتكون المائدة جسر عبور  
 يفتح الصوم ويغلقه. ورغم رتابة الإفطار يتكرّر يومياً طيلة شهر فإنه قد  
 يكون احتفالياً، إذ يرغب المسلم في غذاء ينعم به وقد انتظره على جوع  
 وعطش وجهد وصبر، ومتى به النفس واشتهاه، لذلك ترى بعض الناس  
 يفرطون في الألوان ويصنعون الحلوى كالكنافة والقطايف<sup>(227)</sup>  
 والجذابة<sup>(228)</sup> وغيرها ابتهاجا بهذا الشهر<sup>(229)</sup>، ويستعدّون لاستقبال رمضان  
 بشراء لوازمه محتفلين بأول سحور فيه، إذ يعتبر يومه الأوّل يوماً

(225) الناطل هو مكيال للخمر، سمّي به لإفراط العرب في شربها وكثرة استعمالها لهذا المكيال  
 في رمضان، الألوسي، بلوغ الأرب، III، ص 77.

(226) للصوم علاقة بالموت إذ يعتبر ترك ما هو ضروري للحياة (أكل - شرب - جنس) ولو  
 مؤقتاً موتاً.

(227) أحمد رمضان أحمد محدّد، المجتمع الإسلاميّ في بلاد الشام، ص 244.

(228) إبراهيم القادري بوتشيش، المغرب والاندلس في عصر المرابطين، ص 73.

(229) ابن الطوير، نزهة المقلتين، ص 171.

مباركا يؤكل فيه طعام مبارك مثل الزيت والزيتون<sup>(230)</sup>. ويصنع البعض أطعمة وأشربة خاصة لهذا الشهر مثل شراب الشعير المصفى، يؤخذ منه قدر الشرب في الإفطار يزيل العطش ويغذي البدن بالحبة اليومية، ويدغدغ الخواص يشتهيها إلى الأكل بما فيه من نارخ وسذاب ونعنع وليمون أخضر ومسك وماء ورد، جامعا بين الملوحة والحلاوة، بين ما يكون أولا وما يكون منتهى<sup>(231)</sup>. ومائدة رمضان مائدة مفتوحة للأصحاب والجيران والمساكين<sup>(232)</sup>. فقد روي أن الحجاج كان يضع في كل يوم ألف خوان في رمضان وفي سائر الأيام خمسمائة خوان، على كل خوان عشرة أنفس وعشرة ألوان وسمكة مشوية طرية وأرزة بسكر<sup>(233)</sup>. وكان الخلفاء الفاطميون يرتبون بقاعة الذهب سماطا في كل ليلة<sup>(234)</sup> يدعون فيه الأمراء والوزراء وقاضي القضاة في ليالي الجمعة، وكان هذا السماط من أعظم الأسطة وأحسنها، ويمد من صدر القاعة إلى مقدار ثلثيها بأصناف المأكولات والأطعمة الفاخرة... ويفرق فضل السماط كل ليلة ويتهداه أرباب الرسوم حتى يصل إلى أكثر الناس<sup>(235)</sup> وحكايات كرم الخاصة العباسية والبويهية في كتب التاريخ مشهورة حتى أن عدد الجالسين في رمضان على موائد إفطارهم يفوق الخيال<sup>(236)</sup>.

(230) إبراهيم القادري بوتشيش. المغرب والاندلس في عصر المرابطين. ص 87.

(231) كنز القوائد. ص 154.

(232) إبراهيم القادري بوتشيش. المغرب والاندلس في عصر المرابطين. ص 87.

(233) ابن عبد ربه. العقد الفريد. V. ص 14 - 15.

(234) الفلقشندي. صبح الأعشى. III. ص 600 - 601.

(235) م. ن. ص 601. انظر ابن الطوير. نزهة المقلتين. ص 75، 212.

(236) آدم مئز. الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري. II. ص 298.



وقد تعجّ الشوارع في المدن بالناس ويبقون فيها إلى وقت متأخر من الليل ويقبلون على الحلويات يشترونها والمشروبات المشبعة والفواكه<sup>(237)</sup>. ويغبط المسلمون بليلة القدر<sup>(238)</sup>.

لقد مضى شهر ككلّ الشهور، فالصوم فيه ليس تكفيرا وتعبيراً عن تطهير الروح وتبتلاً وعبادة فحسب، بل هو إعداد للاتحاد حول مائدة طقسية تقوية للروابط وتوطيدا للحمّة وتعميقا للإنسان وتجديدا للوحدة العضوية<sup>(239)</sup>. والصوم من الدين، يطبع المائدة بماله صلة بالدين. إذ يكثر في رمضان الإطعام فيرتدي السانس ثوب الأجواد المحسنين واضعا الناس على المائدة عشرات كالرسول، متبركا بالجمعة المقدسة يظهر فيها قاضي القضاة.

يصوم الصائم رمضان وهو يفكر في العيد تعدّ له الحلويات في شهر الصيام بل قد يبدأ في صناعتها منذ رجب. ففي بيت الفطرة التي بناها العزيز بالله [365 هـ - 386 هـ] يؤتى بالدقيق والسكر واللوز والفسق والتمر والعسل والزبيب والسمن والأنيسون وماء الورد والمسك والكافور والزعفران والزيت... ويُنبدب الخلاويون لصناعة الحلوى والحشكناج والبسندود<sup>(240)</sup> والكعك وأصناف الفانيذ. يعمل الفرائشون

---

(237) إبراهيم القادري بوتشيش، المغرب والأندلس في عصر المرابطين، ص 73، عبد الوهاب خلاّف، قرطبة الإسلامية في القرن الحادي عشر الميلادي، ص 302، دندش عصمت دندش، الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحدين، ص 326.

(238) دندش عصمت دندش، الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحدين، ص 326.

(239) انظر ما جاء في علاقة الصوم بالمأدبة في E. Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, p. 645.

(240) الحشكناج المقصود هو أقراص من عجّين دون خمير تحشى بالسكر واللوز المدقوقين ناعما وقد تحشى بحلوى وقد تملأ وتغمس في جلاب. والبسندود يصنع من عجّين الحشكناج يعمل أقراصا ويخبز ويجعل بين كلّ قرصين حلوى وقد يكون فيه لوز أو فسق. ابن العديم الوصلة إلى الحبيب، II، ص 606.

الاطعمة للتفرقة على أرباب الرسوم فيحضر الخليفة ووزيره ويجلس على سريريه كعادته في النصف الثاني من رمضان ليشارك ما عمل من الحلوى والمعبأة مثل الجبال، ويفرقها<sup>(241)</sup>.

ينتظر المسلم العيد فيسمّن له الفراريج يذبحها آخر ليلة من رمضان ويصنع طعاما مفوّها بالأبازير يطعم منه الجيران<sup>(242)</sup>، وفي الغداة يمدّ الخوان فتوضع عليه ألوان الأطعمة والحلوى تدخل على الأهل والأبناء السرور<sup>(243)</sup>. فعيد الفطر عيد فرح وغبطة وسرور يتوسّع فيه على الأهل بالماكل<sup>(244)</sup>. وتهدى فيه غلات الأرض حبًا وثمرًا وكعكا زكاة للمحتاجين، كما كانت تهدى السنايل والفواكه والأخباز لآلهة الخصب أو في عيد الفطير الطلائع والبواكير (Prémices)<sup>(245)</sup>. ولا ينسى في العيد المهمّشون، فقد يزورهم محسن في الدمن وقد صنع الحلوى يضعها بين أيدي المجنومين<sup>(246)</sup>.

طعام العيد خارق للعادة فمقروض تونس، ليس بعده شيء. في الطيب. يعجب غاية الإعجاب، بل يعجب، لمن في بيته المقروض كيف ينام الليل<sup>(247)</sup>. والمروزيّة في العيد يطيب لحمها الفتّي السمين ويعذب

---

(241) الفلقشندي. صحح الأعشي. III. ص 602 - 603، القريري الخطط، II. ص 200 - 203.

(242) المالكي. رياض النفوس. II. ص 457 - 458.

(243) م. ن. I. ص 108 - 109.

(244) ابن الحاج. المدخل. I. ص 281.

(245) معجم اللاهوت الكتابي. ص 607.

(246) المالكي. رياض النفوس. II. ص 147، 201.

(247) ابن أبي دينار. المؤنس في أخبار إفريقيا وتونس. ص 304.

فيها الزبيب والبرقوق ويفوح منها الزعفران والقرفة والزنجبيل<sup>(248)</sup>.  
ويؤكل في تونس الخبز في العيد فلا يكون خبزا كالأخباز. بل هو خبز  
كبير ممتد امتداد زمان العيد. يضرب في القدم يحتاج فيه المحتفلون إلى  
ذكرى زمن سابق تفاءلوا فيه بخبز يذكر بالسلامة والسرور<sup>(249)</sup>.  
ويبقى هذا الخبز شهرا بعد العيد أو أكثر يذكر طعمه بالغبطة والحفل<sup>(250)</sup>.  
والمروزية التي يطيب أكلها «عقيب الصوم» هي أيضا طعام تذكر بالشرق  
البعيد. فقد جاءت من «مروز مدينة ببلاد العجم»<sup>(251)</sup>. لعلها دخلت افريقية  
مع جنود الفاتحين الذين جاءوا بالفطر عيدا من أعياد الإسلام أو دخلت  
مع جند خراسان الذين نقلوا رقة الفرس حين استقرّوا بحيّ من أحياء  
المدينة.

(248) م. ن. ص 305، انظر صنعتها في ابن زين. فضالة الخوان. ص 98 - 99 وفي كنز  
الفوائد. ص 35.

(249) «وسبب تكبيره عندهم له ذكر. فالتقرّر بينهم أن بعض العمال كان بها في الزمن السابق  
دامت ولايته واشتدّ سلطانه فسعى به بعض الكارمين إلى استأذه وأدعى أنه استقلّ بالأمر  
وخرج عن الطاعة وحرّضه على الفتك به. فتحرّك إليه استأذه بعسكره فلما قرب من  
تونس خرج العامل بذات نفسه وقيل إنه ابن خراسان وصحب منه رغيغا من أعجب ما  
يكون. فلما وضعت عينه على استأذه وقبل بركابه وأخرج ذلك الرغيغ وناولوه فأخذوه من  
يده وقبله وردّه إلى صاحبه ورجع من مكانه وقال خاصّته: هذا مستمر على طاعتنا.  
والإشارة لذلك خطابه بلسان الحال إن هذا ما اتعمت به عليّ فإن أردته فهو مردود إليك.  
فعلم حسن طويته فأبقاه على عمله ورجع مسرورا. فمن هنالك استمرّ الحال على تكبير  
هذا الرغيغ. وقد يكون اتفق ذلك اليوم أنه يوم عيد أو أنهم تفاءلوا بسلامة عاملهم  
بسبب ذلك الرغيغ إلى أن صارت لهم عادة في كل عيد. م. ن. ص. ن.

(250) «يطول مكث هذا الخبز إلى نحو شهر وأكثر. م. ن. ص. ن.

(251) م. ن. ص. ن. ولا ندري هل نسبة الطعام إلى مروز عوض مرو تعود إلى جهل المؤلف  
بنسبة مروزي إلى مرو أم إلى جهل المحقق أم إلى خطأ مطبعي.

بعد خطبة العيد يدخل سلطان مصر، من باب العيد فيجلس في الشباك الذي في الإيوان الكبير وقد مدّ منه إلى فسقية في وسط الإيوان سماء فيه من الخشكنان والبستندود وغير ذلك بما يعمل في العيد [٠٠٠] فيأكل من يأكل وينقل من ينقل لا حجر عليه ولا مانع دونه.<sup>(252)</sup> فالعيد عيد تتدقّق فيه خيرات الأرض بعد الصوم وهو عيد الوفرة والشبع. يُخرج الأهل في العيد من طعامهم للناس<sup>(253)</sup>، ولا يرّد السلطان على مائنته الأكل والحامل والنائب والبانع والمدخّر<sup>(254)</sup>، فيتدقّق في العيد الفرح ويبدّر المال ويوفر الطعام وتكثر الخلاوة ويسمح بالفوضى إذ لا يكون الحفل دون إفراط بعد تفريط، وإطلاق يد بعد منع، وتحرّر من القيد بعد الانضباط. ويتفرّج السلطان في العيد على مائنته تنصّب للناس فيكون العيد حفلا تثبت فيه السلطة ويمسرح الدين يخدم الدنيا.

وتنصب في العيد لسلطان مصر، في قاعة الذهب، المائدة ويمدّ سماء يقال له المدوّرة يوضع، في وسطه عشرون طبقا في كلّ طبق واحد وعشرون خروفا ومن الدجاج ثلثمائة وخمسون طائرا ومن الفراريج مثلها ومن فراخ الحمام مثلها وتتوّع الحلوى أنواعا ثمّ يمدّ بخلل تلك الأطباق أصحن خزفيات في جنبات السماء، في كلّ صحن تسع دجاجات في ألوان فائقة من الحلوى والطباهجة المفتّحة بالمسك الكثير وعدّة صحنون خمسمائة صحن مرتّب كلّ ذلك أحسن ترتيب. ثمّ يؤتى

(252) الفلقشندي، صبح الأعشى، III، ص 588.

(253) الداعي ادريس عماد الدين، عيون الاخبار، ص 481.

(254) «وأمّا سماء العيد [فإن] يعبى السماء في الليل وطوله ثلثمائة في عرض سبع أذرع، وعليه من أنواع المأكّل أشياء كثيرة، فيحضر الوزير أوّل صلاة الفجر والخليفة جالس في الشباك، ومكّنت الناس منه فاحتملوا ونهبوا مالا يأكلونه ويبيعون ويدخرونه». ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، IV، ص 97.

بقصر من حلوى قد عمل بدار الفطرة. زنة كل واحد سبعة عشر قنطاراً.<sup>(255)</sup> ويمدّ الخليفة يوم النحر نفس السماط<sup>(256)</sup>.

### 3 - 3 - موسم الحجّ وعيد الاضحى

ولئن كان عيد الفطر من أكبر الأعياد فإنّ عيد الاضحى أعظم الأعياد ويوم النحر أفضل أيام العام إذ هو يوم الحجّ الأكبر<sup>(257)</sup>.

كانت للعرب طواغيت وبيوت كثيرة تحجّ إليها<sup>(258)</sup> ولكن الحجّ إلى مكة كان في الحريف أهمّ موسم من مواسمها وهر عيد كما كان الحجّ إلى أورشليم عند اليهود وكانت عادة قصد البقاع المقدّسة للرقص والطواف حول الصنم أو النصب أو المذبح أو الهيكل من عادات الساميين وغيرهم من سكّان الشرق القديم يجعلون محجّاتهم مواسم وأعيادا يجتمعون فيها للعبادة والغبطة والسرور<sup>(259)</sup>. ولم يكن الخفل الدينيّ في الشرق القديم دون هدايا وقرابين ومآدب تصل بين الربّ ومقدّسيه وتجمع عابديه في جسد روحيّ واحد. ولا يخلو الحجّ العربيّ من مآدبة

---

(255) م. ن. IV، ص 97 - 98، انظر القلقشندي، صبح الأعشى، III، ص 601 - 602،

ووصف ناصر خسرو للمائدة السلطانيّة المصريّة في سرنامة، ص 112 - 114.

(256) انظر سماط العيدين في القلقشندي، صبح الأعشى، III، 584 - 601 - 602، القريري

اتعاظ الخلفاء، II، ص 166.

(257) ابن تيمية، الفتاوى، XXV، ص 288، ابن الحاج، المدخل، I، ص 277، ابن رشد الجسّ،

المقدّمات الممهّدات، I، ص 435.

(258) جواد عليّ، الفصل في تاريخ العرب قبل الاسلام، VI، ص 351 - 354، 444 - 448.

عرفان حنّور، مواسم العرب الكبرى، I، ص 150 - 152.

(259) الأب مرمحى الدومنيكي، الحجّ والرقص، المشرق، 27، ص 330 - 336، 404 -

410، معجم اللاهوت الكتابي، مادة حجّ، ص 257 - 258، A. J. Wensinck, art

"Hadjdj", in E. I. 2, p. 33.

جامعة ولكنّ عناصرها وردت في التراث الإسلاميّ باهتة، فلم تصلنا معلومات دقيقة عن طقوس الحجّ قبل الإسلام. وما وصلنا صورة إسلاميّة له فكان الحديث عن إراقة الدماء وتقديم القرابين دون وصف دقيق للطبخ القرباني. وكان وصف الرفادة والسقاية ضمن الوظائف التي سنّها قصيّ وأورثها بنيه. وكان همّ الأخبار الإسلاميّة رسم صورة لأجداد ساهرين على المواسم. مطعمين أجوادا أكثر من وصف الحفل.

كانت السقاية زمن هاشم من حياض آدم تصنع للماء يملاً من آبار مكّة إلى أن حفر عبد المطلب زمزم التي «عفت على آبار مكّة كلّها. وكان منها مشرب الحاج»<sup>(260)</sup>. وكانت لعبد المطلب إبل كثيرة فإذا كان الموسم جمعها ثمّ يسقي لبنها بالعسل في حوض من آدم عند زمزم ويشترى الزبيب فينبذه بماء زمزم ويسقيه الحاج لأن يكسر غلظ ماء زمزم وكانت إذّاك غليظة جدّاً. وكان الناس إذّاك لهم في بيوتهم أسقية يسقون فيها الماء من هذه البيار ثمّ ينبذون فيها القبضات من الزبيب والتمر.. وكان للعبّاس كرم بالطائف وكان يحمل زبيبهِ إليها وكان يداين أهل الطائف ويقتضي الزبيب فينبذ ذلك كلّهُ ويسقيه الحاج أيّام الموسم»<sup>(261)</sup>. وقد وصف الأزرقّي (ت 250 هـ) طقس السقاية وحوضها في أخبار مكّة. ومن هذه الأخبار أن الرسول جاء زمزم فقال :

«انزعوا فلولا أن تغلبوا عليها لنزعت. فقال العبّاس رضي الله عنه : إن يفعل فربّما فعلت فذاك أبي وأمي. ثمّ أمر بدلو فنزع له منها فشرب فبمض ثمّ مجّ في الدلو وأمر به فأهريق في زمزم ثمّ أتى السقاية فقال اسقوني من النبذ فقال عباس يارسول الله هذا شراب قد

(260) الأزرقّي، أخبار مكّة، 1، ص 113.

(261) م. ن. ص ص 113 - 114 : البلاذري. فتوح البلدان. ص 64.

مغث وثقل وخاضته الأيدي ووقع فيه الذباب وفي البيت شراب هو  
أصفى منه. قال منه فاسقني. يقول ذلك ثلاث مرّات. وأعاد النبي صلى  
الله عليه وسلم قوله ثلاث مرّات كلّ ذلك يقول : منه فاسقني. فسقاه  
منه فشرب. قال ابن طاموس. فكان أبي يقول : هو من تمام الحجّ. (262).  
وفي وصف مكان السقاية ورد أنه كان لزرم حوضان في الزمان  
الأوّل فحوض بينها وبين الركن يشرب منه الماء وحوض من ورائها  
للوضوء. (263). أمّا السقاية التي للنبيذ فكانت بين الركن وزرم بما يلي  
ناحية الصفاء. (264). وفيه ف سقاية العباس بن عبد المطلب أنه كان فيها  
ستة أحواض... في كلّ حوض منها حوض من آدم ينبذ فيه نبيذ  
للحجّ. (265).

ورد أن سقاية الحجيج كانت من الماء والنبيذ والسويق (عسل  
وشعير) واللبن والعسل. ولكن النصوص تصف أكثر ما تصف صناعة النبيذ  
للحجّ وأحواضه. (266). وسواء أكان الحجّ يسقى ماء أم نبيذا فإنّ كلّ سائل  
هو رمز للماء. (267). وهذا الماء صرفا أو منبذ. هو من آبار في موضع  
زرم أو من زرم. تلك البئر التي انفجر منها الماء بين الفرث والدم  
عند نقرة الغراب الأعظم. (268). في سرّة أرض تدفق الماء فيها من قبل.

(262) الأزرقى. أخبار مكّة. II. ص 56 - 57.

(263) م. ن. ص 59.

(264) م. ن. ص 60.

(265) م. ن. ص 105. انظر ما جاء في تحليل لطفوس السقاية في : -  
Gaudefroy Demombynes, *Le pèlerinage à la Mekke*, pp. 90, 91, 93, 97 - 99.

(266) م. ن. ص. ن.

(267) "Pour la rêverie matérialisante, tout ce qui coule est eau, l'unique élément  
liquide". G. Bachelard, *L'eau et les rêves*, p. 110.

(268) ابن هشام. السيرة النبوية. I. ص 111، الأزرقى. أخبار مكّة. I. ص 55 - 56. 77 -  
78.

عندما جاءتْها هاجر بطفلها الرضيع<sup>(269)</sup>. كانت زمزم كغيرها من الآبار رحم كون أنبجس منه شراب الحياة معجزة قرب بيت من بيوت العبادة. واتّصلت زمزم كغيرها من الآبار بالأنبياء ينظرون إلى سطحها فتتراءى لهم صورة النور وتكشف لهم الحقيقة وتخلو الأسرار الخفية. وماء البئر في عالم الحلم ماء دائم لا ينضب، وأعماق البئر بطن تقبع فيه الطاقة الحيويّة نبعاً يتجدّد ورحم تظهر منه الحياة فيكون في الماء حياة الأرض ويكون فيه روح كلّ حيّ<sup>(270)</sup>. فحتّى يتحوّل العربيّ إلى حاجّ لا بدّ من عبور، والسقاية تحقّق العبور من عالم رتيب إلى عالم خارق جاء الحاج يطلب قداسه. يأتي الحاج البئر أو الخوض فيأتي الأمّ الأصليّة تلده ولادة جديدة. ماؤها يقبره وماؤها يحييه ويمهّد له الطريق الروحيّة. ولعلّ حركة نزول الدلاء إلى البئر وصعودها بالماء ترمز إلى الهبوط الضروري والملازم للصعود إلى عالم نورانيّ<sup>(271)</sup>.

أمّا الزبيب ففيه من حرارة شمس طبخت العنب وهو في كرمه الحياة. وفيه من حرارة شمس جفّت الحبّ ليدوم غذاء للفصول والسنين. والزبيب عند ما ينقع في الماء يولّد شراباً فيه حرارة النار ورطوبة الماء. فيه قوّة فريدة تبعث صورة الخلق والحلم بالرطوبة الحارّة تدوم<sup>(272)</sup>.

G. Bachelard, *L'eau et les rêves*, p 75, Benoist, *Signes, symboles et mythes*, p 63; (269)  
J. Chevalier et A. Geerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 788-789; G. Durand, *les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p 237; J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. La nature*, pp 206-207; J. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 594; *Les racines de la conscience*, pp. 45, 47.

(270) بينّ باشلار أنّ الماء مادّة الموت وأنّه مادّة الحياة، وأنّ ماء البئر هو ماء أمومي... والماء يدعو إلى موت مخصوص يعود فيه الميّت إلى رحم أمّ تلده من جديد. *L'eau et les rêves*, pp 68, 87.

"La descente dans la profondeur paraît précéder toujours l'ascension". C. G. (271)  
Jung, *Les racines de la conscience*, pp. 43-44.

G. Bachelard, *L'eau et les rêves*, pp. 112-113, 117. (272)



والزبيب والشعير والتمر، وكلّ ما يختمر في الماء من الثمار والحبوب هو زرع الحياة (semence de vie). هي شعيرة تطلب فيها الحياة تتجدّد حين تموت الطبيعة في الخريف، وفي أرض لازرع فيها ولا ضرع يرتبط فيها المصير بالماء والخصب، وفي جزيرة بدا أهلوها في رحلة دائمة حيث يجود الغيث بالعشب، طبيعياً أن يكون الماء عنصراً حاضراً في الطقوس وهو الرجاء والمنى. فأن يسقى الحجيج من الآبار ليس حركة عادية ولو كانت كذلك لما كانت السقاية طقساً. وقد ذكر جواد عليّ أنّ السقاية طقس من الطقوس التي توجد في المعابد العربية القديمة، فقد كثر المنقبون على آثار آبار وأحواض مطمورة في حرم المعابد،<sup>(273)</sup>. وبين قودفروا - دمونين (Gaudefroy - Demombynes) أنّ شرب ماء زمزم ومضمضة الفم به وشرب النبيذ طقسان مستقلّان متتاليان، وأنّ النبيذ يصنع من فاكهة وحبوب تكون هبة للربّ فيكون الشرب تواصلاً معه. كما كان رفع الكأس على انتخاب الآلهة في الهند وفارس واليونان وبلاد الرومان طقساً دينياً. وذكر أنّ طقوس الحجّ تفتتح بالشراب المقدّس وتنتهي به، فيمهد السكر للرقص (الطواف) وللزواج المقدّس. هكذا يكون شرب النبيذ من طقوس العريضة الديونسيّة<sup>(274)</sup> الملازمة للخصب. ففي العريضة يتلازم الشراب المسكر والقربان وفي طقوس لها علاقة بعبادة حجارة ترمز إلى الكواكب، يبشّر بعضها بالمطر<sup>(275)</sup> ويعلن الآخر عن

(273) جواد عليّ، الفصل في تاريخ العرب قبل الاسلام، VI، ص 418.

(274) Gaudefroy - Demombynes, *le pèlerinage à la Mekke*, pp. 99 - 101.

(275) كان هبل يرمز إلى القمر. جواد عليّ، الفصل في تاريخ العرب قبل الاسلام، VI.

ميلاد النهار فيشرق بالنور ويبشّر بالخصب ويبعث السرور<sup>(276)</sup>. يكون السكر طريقا إلى الإلهي يطلبه الحاج قبل الإسلام في عيد الخصب. حين يحج إلى بيت الرب يتبرك بحجره الأسود فيتبرك بما سقط من السماء أو يتبرك بما بقي من معبود قديم لعلّه ذو الشرى الذي كان في محجة بلاط النبط منصوبا على صخرة عالية تقدّم له القرابين وتشرب الخمر<sup>(277)</sup>. قرب البيت هناك يحرسه كوكب الصباح، وقد قيل إنّه كعيسى ابن عذراء، أو إنه ولد من الصخرة<sup>(278)</sup> فالتبس بالحجر الأسود<sup>(279)</sup>.

إنّ تحوّل الماء في جزيرة العرب، زمن الموسم، شرابا مسكرا نموذجا قديما، فالهة الحمرة في اليونان هي آلهة كلّ سائل ارتبط ميلادها بنبع لونه في لون الخمر<sup>(280)</sup>. والماء المتدفق في مصر من النيل يتحوّل

---

"Les arabes païens étaient les adorateurs de l'étoile du matin", J. Boiville, Le (276) culte de l'étoile du matin chez les arabes préislamiques et la fête de l'épiphanie" in *Hesperis*, p. 369.

انظر القائمة الجيولوجرافية التي عاد إليها الباحث. هامش 1.

"Il n'y a donc point de doute que la Pierre Noire de la Kaaba, ait été liée à l'étoile du matin.... l'étoile du matin a été liée à Betlis et à Astarté et c'est finalement par une déesse, Al "Uzza, que les arabes, en Syrie, finiront par représenter l'étoile du matin et c'est par un nom féminin, celui de Zohra, que par delà l'Islam sera désignée la belle étoile détrônée" *Ibid*, p. 372.

(277) جواد علي، الفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 327 - 328، 337، 415 - 416. انظر: A. J. Wensinck (J. Jomier), art ka'ba, in *E.I.*, éd, IV, p. 336. وكان يطلق على ذي الشرى رب البيت.

J. Noiville, "Le culte de l'étoile du matin chez les arabes préislamiques et la fête (278) de l'épiphanie" in *Hesperis VIII*, 1928, pp. 376-377, 380.

N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, "Dysarés", "Divinité solaire assimilée à (279) Dionysos symbolisée par une Pierre noire", p. 217.

O. Hontom, "La mer dionysiaque", in *Revue de l'Histoire des Religions*, TCXCIX (280) Fsc I, 1980, pp. 10-11, 15, 21.

شرابا مسكرا<sup>(281)</sup>. وآلهة الهند التي يتجلى في دمها رحيق الخلود جاءت من الماء وإليه تعود<sup>(282)</sup>. وإذ يُحتفى بالنبيذ في الحجّ فإِنَّه يحتفى بذلك الشراب الأولي الذي كان شراب ديونيزوس قبل أن تصبح الخمرة شرابه. وكان شراب الهند المقدس يصنع من الشعير قبل أن يتحوّل سوما<sup>(283)</sup>.

بقيت السقاية رتبة من رتب الحجّ تعتبر من تمامه. ولكنها لم تعد عنصرا من عناصر عريضة وثنية يكون فيها الشراب مبدأ إلهيا ويكون فيها السكر تعبيراً عن عبادة الخصب وتقديس الحياة. فلا يعبد في الحجّ غير الله يشرب من ماء يرسله إلى الأرض مدرارا فيكون مطهرا ويكون محيا.

أمّا الرفادة فكانت مخرجا تخرجه قريش في كلّ موسم من أموالها إلى قصيّ بن كلاب، فيصنع به طعاما للحاجّ، فيأكله من لم يكن له سعة ولا زاد. وذلك أن قصيّا فرضه على قريش، فقال لهم حين أمرهم به : يا معشر قريش. إنكم جيران الله وأهل بيته وأهل الحرم. وإن الحاجّ ضيف الله وزوّار بيته. وهم أحقّ الضيف بالكرامة. فاجعلوا لهم طعاما وشرابا أيام الحجّ. حتى يصدروا عنكم ففعلوا. فكانوا يخرجون لذلك كلّ عام من أموالهم خرجا فيدفعون إليه. فيصنعه طعاما للناس أيام منى. فجرى ذلك من أمره في الجاهلية على قومه حتى قام الإسلام. ثم جرى في الإسلام إلى يومك هذا. فهو الطعام الذي يصنعه السلطان كلّ

J. Noiville, "Le culte de l'étoile du matin" in *Hesperis*, IVIII, 1928, pp. 381- (281) 382.

E. Burnouf, *le vase sacré*, p. 69. (282)

G. Dumézil, *Le festin de l'immortalité*, p. 283. (283)

عام بمنى للناس حتى ينقضي الحج<sup>(284)</sup> وفي الأخبار أن هاشما كان يطعم الحجاج قبل التروية بيوم بمكة ومنى وعرفة وأنه كان يثرد لهم الخبز واللحم والخبز والسمن والسويق والتمر<sup>(285)</sup>.

ولا يستبعد أن تكون الرفادة والسقاية من طقوس الحج السابق لولاية قصي وأبنائه على الكعبة وهم عندما بسطوا نفوذهم في مكة واستولوا على مفاتيح الكعبة وسنوا وظائف جديدة تستجيب لحاجاتهم الاقتصادية وظفوا الدين في الدنيا وأخذوا يراقبون الحفلات الدينية مستغلين ما تفيده من ثروة<sup>(286)</sup>.

وإذا تجاوزنا وظيفة الرفادة النبوية، لا حظنا أن الإطعام في الحج طقس ديني، فزمن المرفد «موسم» أيام الحج، ومكانه «بيت الله» الحرم، والمطعمون «جيران الله وأهل بيته وأهل الحرم، والمطعمون ضيف الله وزوار بيته». فالرفادة مأدبة مقدسة تكون في زمن مقدس ومكان مقدس والخرج هبة من قریش باعتبارها وسيطا ساهرا على المقدس. فالخرج هبة للرب تعد به مأدبته.

وقبل أن يكون قصي رافدا للحجاج ورد أن عمرو بن لحي كان أول من أطعم الحاج سدايف الإبل ولحمانها على الثريد كما كان أول من بحر البحيرة ووصل الوصيلة وحمل الحام وسبب السايبة ونصب الأصنام حول الكعبة وجاء بهبل وجعله على الأخسف وأمر بعبادته<sup>(287)</sup> فكانت الرفادة

---

(284) ابن هشام، السيرة النبوية، I، ص 130. انظر ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 72 - 73.

(285) ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 78. ابن هشام السيرة النبوية، I، ص 129 - 130.

(286) هنري لامانس، المساجد والمشارع في العصر الجاهلي، المشرق، 39، ص 192.

(287) الأزرق، أخبار مكة، I، ص 100، 115 - 119.

طقسا من الطقوس الوثنية. كانت مائدة الربّ من اللحم والخبز. يطعم الحاج الثريد فيأكل روح الخصب ويغذى بالخبز المقدس الذي كان يحضر على مائدة الربّ في الشرق القديم في بابل وأشور ومصر وكنعان والهند<sup>(288)</sup>. يغذى الحاج في حفل الخصب بغذاء يطفئ جوع الباحث عن الحبّ في عالم جذب وأرض شحيحة فيكون الخبز في الطقس ذاك المنّ المنتظر هبة من السماء ويكون على مائدة الربّ غذاء روحيا يحقق حياة الجسد ويحقق التواصل مع الربّ.

وقد ورد في خبر من أخبار هشم الثريد أن هاشما كان يأخذ من كلّ ذبيحة من بدنة أو بقرة أو شاة فخذها فيجمع ذلك كلّ ثمّ يحرز به الدقيق ويطعمه الحاج<sup>(289)</sup>. فلا يأخذ هاشم من أعضاء الحيوان غير ذاك الذي يكون فيه المبدأ الذكوريّ والقوة الإيجابية التي ترتبط بظهور الإلهي<sup>(290)</sup>. ولعلّ القرابين التي يحرز بلحمها الدقيق أو يطبخ الثريد ممّا يهدى في الموسم، فإذا عدنا إلى نصّ ابن هشام الذي أوردنا رأينا الإطعام يكون بمنى، ومنى سميت كذلك لما دمنى فيها من الدماء أي يراق. [ ف | الهدى ينحر هناك<sup>(291)</sup>، وآيام منى، آيام التشريق<sup>(292)</sup>، فإذا كان قصي يطعم الحجيج بمنى هل يعني ذلك أنه يطعمهم من قرابين الحجّ؟.

أمّا عن طابخ هذا اليوم فلا شيء عنه في التراث سوى ما روي عن طعام الرسول في حجة الوداع، فقد جاء أنّه نحر ثلاثا وستين بدنة

J. Largaud, *Le pain d'Israel*, pp. 85, 91, 95-96, 102. (288)

(289) الأزرقى. أخبار مكّة. I، ص 111.

J. de la Rocheterie. *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, p. 14. (290)

(291) ابن منظور، لسان العرب، مادة منى.

(292) الحميري. الروض العاطر، ص 552.

بيده ثم أعطى علياً فنحر ما نحر ثم أمر بأن توضع من كلّ بدنة قطعة في قدر فأكل وعليّ من اللحم واحتميا من المرق<sup>(293)</sup> ولا ندري أكان ما أكله محمد وعليّ عادة العرب في الحجّ أم كان ذلك طقساً جديداً. ومردّ هذا التساؤل ما جاء في تفسير الآية الثامنة والعشرين من سورة الحجّ فقد ذكر أنّ العرب كانت تحرّم هديها وترفع عنه للفقراء وأنّ في أمر الله بالأكل من الهدي دعوة إلى الاختلاف عن عرب الجاهليّة الوثنيين<sup>(294)</sup>.

وإذا كانت العرب تحرّم هديها فهل كانت تترك كبِد القربان لا تأكله أوّل ما تنحر البدن ؟ وإذا كانت تحرّم كبِد الهدي كما كانت تحرّم لحمه فمن أين تكون عادة الإفطار على الكبِد في العيد ؟ لا نعتقد أنّ الرسول سنّ هذه العادة التي أتبعه فيها المسلمون. فهل الإفطار يوم العيد على الكبِد تفاؤل بأهل الجنّة الذين يفطرون فيها أوّل ما يفطرون على كبِد الخوت الذي عليه قرار الأرض. عادة قديمة ؟ إنّ أكل كبِد القرابين أو بعض أحشائها عادة قديمة كانت توجد في جزيرة العرب قبل الإسلام وفي اليونان ومصر حيث كان المتعبّدون يدخلون في علاقة مع المقدّس عن طريق التهام القداسة تتجلى في الكبِد أو الأحشاء<sup>(295)</sup>. ويرتبط تناول الكبِد برمزيّتها. فهي عضو الحياة والخلود. فإذا كانت طقوس الحجّ ترتبط

(293) ابن كثير. البداية والنهاية. III. ج 1، ج 5، ص 166، السيرة النبويّة. IV. ص ص 167-374.

(294) فخر الدين الرازي. التفسير الكبير. مفاتيح الغيب. XII. ج 23، ص 27.

J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 113-114; J-P Hérodote, *Histoires*, (295) II, 40, pp 93-94; J. Rudhardt, *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte de la Grèce classique*, p. 262, 292, 294.

J. P. انظر رمز الكبِد في الثقافة اليونانية ودوره في الرّتب الطقسيّة القربانيّة  
Vernant "A la table des hommes" in *La cuisine du sacrifice*, pp. 88-90.

بشعائر الخصوبة وشعائر الخصوبة تقوم على تقديس الحياة. وكانت الكبد عضو الحياة تبقى حرارتها ورطوبتها فيها أول ما تخرج من الأحشاء. قد يكون أكل كبد الهدي طقساً قديماً.

وقد يغادر الحاج منى في اليوم العاشر من ذي الحجة ولكن هنالك من يبقى بعد هذا اليوم ابتهاجاً بالعيد. ويقال لذلك التشريق<sup>(296)</sup> وأيام التشريق ثلاثة أيام بعد النحر لأن لحم الأضاحي يشرق فيها للشمس أي يشرّر<sup>(297)</sup>. ولسنا ندري أكان هذا اللحم يهدي للشمس أم كان يظهر فيها فلا يؤكل إلا بعد أن تشرق عليه أم كان يقدد فيها ثلاثة أيام فيكون بعدها جاهزاً للأكل. ولعل التشريق كلمة لا تفيد ذلك فتعني زمن العيد الذي لا يبدأ حتى تطلع الشمس فلا تنحر القرابين حتى تشرق<sup>(298)</sup>. وإذا كان الناس يبقون ثلاثاً بعد النحر فهل تكون مآدبتهم في عيدهم من غير القرбан ؟<sup>(299)</sup> وإذا كان بعض العرب يبقون في منى فإن البعض يطوف بطواغيته بعد فراغه من منى فلا يحلق إلا عندها ويهدي لها الهدايا ويقيم عندها يوماً أو ثلاثة في سرور.

اقترن الانتقال من الزمن الديني إلى الزمن المقدس في جزيرة العرب قبل الإسلام بالذبح والنحر. فكان العرب ينحرون عند هبل

---

(296) جواد علي. الفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VI. ص 390.

(297) ابن منظور. لسان العرب. مادة شرق.

(298) وقيل سميت بذلك لأنهم كانوا يقولون في الجاهلية أشرق ثبير كيما نغير... وقال ابن الأعرابي: سميت بذلك لأن الهدي والأضاحيا لا تنحر حتى تشرق الشمس أي تطلع... وقيل بل سميت بذلك لأنها كلها أيام تشرق لصلاة يوم النحر. فصارت هذه الأيام تبع ليوم النحر.. م. ن.

(299) منهم من إذا فرغ منى أتى العزى وطاف بها فيبقى يوماً أو ثلاثاً عندها في سرور. الأزرقى. أخبار مكة. I. ص 128 - 129. انظر جواد علي. الفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VI. ص 389.

وإساف ونائلة وذو الخلصة واللات والعزى ومناة وذات أنواط ونخلة  
نجران<sup>(300)</sup>... وكانوا في حجّهم إلى طواغيتهم وبيوت آلهم يقدمون  
القرايين وقيمون يوما أو ثلاثا أو أكثر في سرور فهل يكون السرور  
حول القربان دون طيبخ واكل وشرب ؟ وهل يكون القربان دون مأدبة  
يحضرها الربّ يأخذ نصيبا دما أو شحما أو عضوا ويترك فيها للإنسان  
نصيبا. فيكون الأكل جسرا يربط بين الإنسان والآلهة وبين الإنسان  
والإنسان أمامها فلقد كان التقرب للآلهة في الثقافة السامية أسمى  
مظاهر العبادة. وكانت المأدبة القريانية أهم طقس ديني<sup>(301)</sup>. وباستثناء  
المحرقات التي توهب كاملة للربّ، والدم والشحوم التي تكون من نصيب  
الإله. وبعض الأعضاء التي تبقى للكهنة والأحبار في المعبد. فإنّ لحوم  
القرايين كلّ أو بعضا تؤكل على مائدة الربّ.

حرمت قرايين الجاهلية وبقي القربان في عيد الإضحى يصل  
المسلمين بالعالم القديم وثبتت إراقة الدماء تحكم العلاقة بين الإنسان وربّه  
وتعبّر عن الطاعة والخضوع والتقديس. إلّا أنّ قرايين الإسلام لن ينال الله  
لحومها ولا دمائها<sup>(302)</sup> بل ليست إلّا تعبيرا عن التقوى والإيمان<sup>(303)</sup>  
والخضوع للواحد الأحد. ولعيد المسلمين صلة بزمن قديم خارق عجيب،  
فكل متقرب لله يحاكي إبراهيم الذي قدّم الكبش بدلا للابن فعبر عن

(300) ابن الكلبي، الأصنام، ص 31، 34، 36، 41، 42، 44، 55، 60؛ الأزرق، أخبار مكة، I،  
ص 120، 124، 126، 128، 130.

(301) R. Smith, *Lectures on the Religion of the Semites* 269-271.

وانظر A. Lods, *Des prophètes à Jésus. Les prophètes d'Israel et les débuts du judaïsme*, p 106.

(302) الحجّ 22 / 37.

(303) P. Bonte "Sacrifices en Islam. Textes et contextes" in *Sacrifices en Islam*, pp. 22-26.



إيمان عميق وتقوى شديدة<sup>(304)</sup>. وعيد المسلمين عيد فيه تعلّقوا بالرسول يطلبون أضياعه ويسألون أفضلها وأكملها ويتساءلون عن أكله منها وإطعامه وأدخاره. فكانت أقواله في العيد أصلاً من أصول التشريع للقربان.

أجمع الفقهاء على أنّ جميع بهيمة الأنعام تكون أضحية<sup>(305)</sup> وجوز ابن حزم «كلّ حيوان يؤكل لحمه من ذي أربع أو طائر كالفرس والإبل وبقر الوحش والديك وسائر الطير كلّ والحيوان الحلال أكله»<sup>(306)</sup>. إذ الأضحية قربة إلى الله تعالى فالتقرب إلى الله تعالى - لكلّ ما لم يمنع منه قرآن ولانصّ سنة - حسن<sup>(307)</sup> وسمح أبو حنيفة بما حملت به البقرة الإنسية من الثور الوحشيّ والعنز من الوعل<sup>(308)</sup> واختلف الفقهاء في أفضل الأضاحي. فذهب مالك إلى أنّ الأفضل في الضحايا الكبش ثمّ البقر ثمّ الإبل. بعكس الأمر عنده في الهدايا<sup>(309)</sup>. وذهب الشافعي إلى عكس ذلك فهو يقول «والإبل أحبّ إليّ أن يضحيّ بها من البقر. والبقر أحبّ إليّ أن يضحيّ بها من الغنم وكلّ ما غلا من الغنم. كان أحبّ إليّ بما رخص. وكلّ ما طاب لحمه كان أحبّ إليّ بما يخبث لحمه [...] والضأن أحبّ إليّ من الماعز. والعقر أحبّ من السود وسواء في الضحايا أهل منى وأهل الأمصار. فإذا كانت الضحايا إنما هو دم يتقرب به إلى الله تعالى. وخير

(304) انظر : A. M. Brsibare "Le sacrifice ibrahimien" in *La fête du mouton, un sacrifice musulman dans l'espace urbain*, pp. 12-18.

(305) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص 433.

(306) ابن حزم. المحلى. VII. ص 370.

(307) م. ن. ص. ن.

(308) م. ن. ص. ن.

(309) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص 423.

الدماء أحبّ إليّ<sup>(310)</sup> وهذا هو رأي أبي حنيفة والحنابلة والظاهرية وفقهاء الشيعة<sup>(311)</sup> ومن حججهم ثبات النحر عن الرسول في الأضاحي، وأنّ التضحية تكون بالثمين الغالي يكثر لحمه وينفع، وأنّ الشاة لا تجزي عن أكثر من واحد<sup>(312)</sup>.

فضّل الفقهاء، باستثناء المالكية، إذن الإبل فالبقر، ولكنّ الواقع الماديّ الذي تبهض فيه هذه الحيوانات فتكون لأصحابها مالا يصعب التضحية به أو تقلّ في بعض المجتمعات أو تنعدم، كلّ ذلك أدّى إلى التفكير في الصغير من الأغنام ضأنًا وماعزًا رفقا بالناس لقلّة أثمانها وتخفيفها لهم، عن الأفضل الذي هو أشقّ في النفقة<sup>(313)</sup>. وكما فضّلت المالكية الكبش أضحية على سائر الأنعام فضّله فقهاء المذاهب الأخرى على كلّ أصناف الغنم ضأنًا وماعزًا لطيب لحمه ورطوبته وتضحية الرسول بكبشين ولفداء الله بالكبش اسماعيل من الذبح<sup>(314)</sup>. وقد فضّلت فحول الضأن على خصيانها، وخصيانها على إنائها، وإنائها على فحول المعز، وفحول المعز على خصيانها وخصيانها، على إنائها<sup>(315)</sup>.

فضّل أغلب الفقهاء الإبل هدايا وأضاحي إناءًا فذكرنا فحولًا، ففضّلوا حيوانًا نعتته العرب بصفات العظمة والشدة والقوّة والصلابة والنشاط والغزارة والوفرة والخصب، فكان منجيا ومغذيا محييا قدسوه.

(310) الشافعي، الأمّ، I، ص 221.

(311) ابن حزم، المحلّي، VII، ص 371، ابن قدامة، المغني، VIII، ص 621، الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XIV، ص 95 - 100.

(312) ابن حزم، المحلّي، VII، ص 371، ابن قدامة، المغني، VIII، ص 621.

(313) ابن حزم، المحلّي، VII، ص 371.

(314) م، ن، ص : ابن قدامة، المغني، VII، ص 621.

(315) ابن رشد الجدلّ، المقدمات الممهّدات، I، ص 436.

واختاروا بدنة مخصصة كانت في جزيرة العرب يشرق ضرعها قبل  
النتاج، نحروها في الحرم لبيت تشرق الشمس فيه ويضيء القمر فنحروا  
ناقة مفجّرة للماء<sup>(316)</sup> وأكلوا لحمها حيث الآبار وحيث ربّات الخصب  
وطواغيتها.

أمّا البقرة فهي بدنة كالناقة على صلة بالخصب وهي ذاك الحيوان  
الذي يعقد في ذنبه السلع والعشر حزما معقودة ويضرب فيصعد في  
جبل وعر يطلب البرق حين تمسك السماء وتجذب الأرض<sup>(317)</sup> فهذا الحيوان  
الوسيط بين الأرض والسماء، تدفعه حرارة النار حيث يرى البرق، هو  
ذاك المعبود القديم في مصر وسومر والهند يتراءى أمّا سماوية تكون  
تارة شمسا وتظهر طورا آخر قرونا تزيّن القمر، وترتفع حيناً على  
عرش السحاب، وحيناً آخر تعود إلى الأرض تكون فيها خصبا وتجّداً  
وسرورا<sup>(318)</sup>.

والفقهاء عندما فضلوا الكباش على سائر الغنم فإنهم قد فضلوا زيادة  
على ما طاب لحمه ذاك الكباش الفحل الأبيض الأقرن الأعين الذي يمشي

(316) محمد عجينة، موسوعة أساطير العرب عن الجاهلية ودلالاتها، I، ص 293.

(317) كانت العرب إذا أجديت وأمسكت السماء عنهم وأرادوا أن يستمطروا عمدوا إلى السلع  
والعشر فحزموها وعقدوها في أذنان البقر واضرموا فيها النيران وأصعدوها في  
جبل وعر واتبعوها يدعون الله تعالى ويستسقونه. وإنما يضرمون النيران في أذنان  
البقر تفاؤلاً للبرق بالنار، الألوسي، بلوغ الأرب، II، ص 301. وكانت العرب تأخذ حطب  
السلع والعشر في الجماعات وقحوط القطر، فتوقد ظهر البقر منها، وقيل يعلقون ذلك  
في أذنانها، ثم تلج النار فيها يستمطرون بلهيب النار المشبه بسني البرق، وقيل  
يضرمون فيها النار وهم يصعدونها في الجبل فيمطرون، جواد علي، الفصل في تاريخ  
العرب قبل الإسلام، VI، ص ص 815 - 816.

J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, "vache", pp. 897- (318  
989; J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves; la nature*, "vache", pp. 247-  
248; M. L. Von franz, *L'âne d'or d'Apulée*, p.265.

في سواد ويأكل في سواد<sup>(319)</sup>. إنه ،القربان الذي أخبر الله أنه تقبله من أحد بني آدم [...] كان أحدهما صاحب غنم وكان نتج له حمل في غممه فأحبّه حتّى كان يؤثره بالليل وكان يحمله على ظهره فلما أمر بالقربان قرّبه الله [...] فما زال يرتع في الجنة حتّى فدى إبراهيم<sup>(320)</sup>، فأنزله الله منها بعد أن رعى فيها خمسين خريفاً<sup>(321)</sup>. واختاروا ذاك المعبود القديم الذي عبده الهنـد ومصر وفينيقيـا، وتجلّت في صورته آلهة الاغريق، وذاك الحيوان الفادي يفتّ رهن الإنسان وينجيه من الموت، وتلك البهيمة تحمل في قرنيها شعاع الشمس والقوة الالهية الخلاقة، فتتجلّى في الكبش الطاقة النارية التحويلية والقوة المولدة المخصبة المنتجة<sup>(322)</sup>.

وقد تتظافر عدّة معطيات تجعل نوعاً من أنواع الحيوان قرباناً مفضلاً في جهة من الجهات. ففي افريقيّة مثلاً تتظافر المعطى الماديّ مع المعطى الفقهيّ مع الموروث القديم على التضحية بالكباش فقد كانت تربية الضأن منتشرة بالبلاد وكان فقه الناس مالكيّاً، فلو لم تكن تربية الحيوان

(319) ابن رشد الجدّ. اللّـقـدّمات المهيّـدات. 1. ص 432، 436.

(320) م. ن. ص 434.

(321) م. ن. ص 436.

(322) انظر ما جاء في رمز الكبش في : د. ادزارد وم بوب. ف ورولينغ، قاموس الآلهة والاساطير في بلاد الرافدين وفي الحضارة السورية. ص 201 - 202، وحيد السعفي.

القـــــربان. ص 171 187، J. Hale، p 52؛ Encyclopédie des symboles، p 52؛ T.Lewicki "Survivances chez les berbères médiévaux d'ère musulmane de cultes anciens et de croyances païennes" in *Floria Orientalia* 8-9، 166-67 p. 11. M. Philibert، *La naissance du symbole*، p 243؛ D. P. Miquel، *Dictionnaire symbolique des animaux*، p. 32؛ A. Soued، *Les symboles de la Bible*، pp.141-142.

وفيرة لما انصاع الناس لأحكام المذهب. وقد زاد التعلق بالضأن قداسة الكباش عند بربر هذه الجهة<sup>(323)</sup>.

ولا يجوز في الأضحية عند الفقهاء الثنيّ من المعز والإبل والبقر. ولا يجزي جذع إلا الضأن<sup>(324)</sup>. واختلف عنهم ابن حزم في الجذع لا يجزي أصلا من الضأن ولا من غيره<sup>(325)</sup> ولم يتفقوا في تحديد الجذع والثنيّ من ذلك أن الثنيّ في مغني ابن قدامة هو ما تمت له سنة ودخل في الثانية والبقرة إذا صار لها ستان ودخلت في الثالثة، والإبل إذا كمل لها خمس سنين ودخلت في السادسة<sup>(326)</sup>. وورد في رسالة ابن أبي زيد القيرواني (ت 386 هـ) أن الثنيّ من البقر ما دخل في السنة الرابعة والثنيّ من الإبل ابن ست سنين<sup>(327)</sup> بينما اعتبر ابن حزم أن الجذع من الضأن والماعز والبقر هو ما أتمّ عاما كاملا ودخل في الثاني من أعوامه فلا يزال جذعا حتى يتمّ عامين ويدخل في الثالث فيكون ثنياً<sup>(328)</sup>. وقد ورد في المغني، أن الجذع من الضأن ابن سنة أو ابن عشرة أشهر<sup>(329)</sup>...

واشترط الفقهاء شروطا في الأضحية من حيث سلامتها من العيب والعاهة فأجمعوا على أن العوراء البين عورها والعرجاء البين عرجها.

H. Basset, "Quelques notes sur l'Ammon libyque" in *Mélanges René Basset*, pp. (323 1-30; T. Lewicki, "Le culte du bélier dans la Tunisie musulmane" in *Revue d'Etudes Islamologiques*, 1935, pp. 195-200; V. Pâques, "Le bélier cosmique" in *Journal de la Société des Africanistes*, XXVI, fasc. 1 et 2, 1952, pp. 211-253.

(324) ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص 436، الشافعي، الأم، I، ص ص 221، 223، ابن بابويه، علل الشرائع 441.

(325) ابن حزم، المحلى، VII، ص 361.

(326) ابن قدامة، المغني، VIII، ص 623.

(327) ابن أبي زيد القيرواني، الرسالة، ص 152.

(328) ابن حزم، المحلى، VII، ص 361.

(329) ابن أبي زيد القيرواني، الرسالة، ص 152، ابن قدامة، المغني، VIII، ص 622.

والعجفاء الكسير التي لا تُنْقِي، والمريضة البين مرضها، أنعام لا تجزي واختلّفوا في عيوب العين والأذن والقرن والذنب وغير ذلك من الأعضاء، فلم يتّفقوا في الجماء (التي لا قرن لها خلقة) والعضاء (التي انكسر بعض قرنها) والقضاء (التي انكسر غلاف قرنها) والهتماء (التي لا أسنان لها) والجذاء (المقطوعة رؤوس الضرع أو يابستها) والمصرّمة حلّيات ضرعها، والسكّاء الصمّاء (التي لا أذن لها خلقة) والمقابلة (المقطوعة الأذن من قدام) والمدابرة (المقطوعة الأذن من جانب) والشرقاء (المقطوعة الأذن طولاً) والخرقاء (التي في أذنها خرق مستدير) والجذعاء (المقطوعة جزءاً يسيراً من أذنها) والبتراء (التي لا ذنب لها) والجرباء والهرمة والبشماء والبكماء والصمّاء والعمياء والحولاء والبخراء...<sup>(330)</sup> فالقربان لربّ كامل لا بدّ أن يكون سالماً من العيب والعاهة<sup>(331)</sup>، والقربان لإله المسلمين وجب ألاّ يذكر بحيوان الجاهليين يبترون عضواً من أعضائه أو يشقّونه مثلما يقطعون سنام السانبة ويشقّون أذن البحية ويفقّون عين الفحل<sup>(332)</sup>.

وقد يفيد التحرّج من العيب في القرن برواسب قديمة. فقد كانت قرون البقر والضأن ترمز إلى المعبود، تكون فيها قوّة الربّ ومنها

(330) ابن حزم، المحلى، VII، ص 358 - 359، ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص 343 - 345؛ ابن عابدين، حاشية ردّ المختار، ص 323 - 324، ابن قدامة، المغني، VIII، ص 623 - 626، الحرّ العاملي، XIV، ص 113، 125، 126 - 129، الشافعي، الأم، I، ص 223.

(331) اخلّو من العيب شرط في قرابين اليهود انظر خروج 12، 5 وقرابين الاغريق انظر J.Rudhardt, *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte dans la Grèce classique*, p.291. انظر Plinie l'ancien, *Histoire naturelle*, VIII, LXX.

(332) ابن منظور، لسان العرب، مادّة بحر، فحل، سيب.

يخرج صوته<sup>(333)</sup>. ولئن كانت الأخبار في «معاليق الكعبة وقرني الكبش» إسلاميّة. إذ تصل بين هذين القرنين وقرني كبش إبراهيم<sup>(334)</sup>. فإنّ تمثلهما في البيت مرتبط بأنموذج العلاقة فيه متينة بين القرون والخصب والمعايد.

ينحر الحاج هديه في مكّة ويعم البائس الفقير والقانع والمعتّر<sup>(335)</sup>. ويذبح المسلمون أضياعهم أو ينحرونها حيث وجدوا. فيضحّي المقيم والمسافر والذكر والأنثى والصغير والكبير. ويضحّي الأب عن بنيه الذكور إلى أن يحتلموا والإناث إلى أن يتزوجن. وتجزي الشاة جميع الأهل<sup>(336)</sup>. ينحر الرجل أضحيته أو يذبحها بيده بعد صلاة العيد وذبح الإمام.

وقد وصف التراث ركوب خلفاء الفاطميين إلى المنحر في العيد بعد صلاة الاضحى ووصفوا نحرهم الفصالات والنوق ثلاثة أيام متتالية. وكانوا يرسلون أوّل نحيرة قديدا إلى داعي اليمن ويفرقون اللحم على أرباب الرسوم في أطباق للبركة، وأكثره يفرقه قاضي القضاة وداعي الدعاة<sup>(337)</sup>. وإذا كان عيد النحر مناسبة تمسرح فيها السلطة تدبّنها فتبدو ماهرة على الطقس ناحرة بيدها نوقها مطعمة لحوم أضياعها، فإنّ الناس يتهجون بالعيد فلا يكون مناسبة للتعبير عن التدينّ فحسب بل حفلا يحتفى فيه بالكبش ويحتفل بأكل القربان. فحين يقترب العيد في الأندلس يهرع

T. Reik, *Le rituel*, pp. 273-276, 281. (333)

(334) الأزرقى، أخبار مكّة، I، ص 223 - 224.

(335) الحجّ 22 / 28، 36.

(336) ابن أبي زيد، الرسالة، ص 154، ابن رشد الحفيد، بداية الجتهيد، I، ص 44، ابن عبد البرّ التمهيد، III، ص 218 - 219، الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XIV، ص 168، القرافي، الذخيرة السنية، IV، ص 158 - 159.

(337) القلفشندي، صبح الأعشى، III، ص 589، المقرئ، أتعاض الخفاء، II، ص 166 - 167، الخطط، II، ص 226 - 227.

الناس للبحث عن خروف، وتجهز النسوة دورها بالقدور والصحاف والقلل. وقد تبع زوجة من غزلها لتعين زوجها على اشتراء خروف. وتخاصم امرأة بعلمها إن هو امتنع عن الإتيان بأضحية. تساق الخراف والأكباش إلى المدن وتزدحم الناس عليها يختارون الثمين الجيد السمين وينادون الحمّالين فيرفع الواحد الكباش على عنقه ويمضي به إلى بيت مشتريه. وهذا يوصيه بالحيوان خيرا طول الطريق. يزين الكباش كما جرت بذلك العادة ويذبح فيسلخ والعينان تراقبان سمن الذبيحة. وقد تدمع العينان للكباش يجده صاحبه هزيلا مريضا. يعلق الخروف ويقطع ويرسل بالرأس يشوّط في الحفر. ويستمتع برائحة الشواء. ويطبخ السقط قلايا ويصنع القديد. وتحمل الأطباق والقلل للأفران. ويتبادل الجيران والأقارب اللحوم هدايا<sup>(338)</sup>. ولا ينسى الثريد بروؤس الخرفان وأكارعها وشحوم البطن ومصارينه<sup>(339)</sup>.

ويكشف نصّ الجاحظ في البخلاء عن تقسيم الأدوار في الأضحى ففي قول معاذة العنبرية: «أنا امرأة أرملة وليس لي قيم ولا عهد لي بتدبير لحم الأضحى وقد ذهب الذين كانوا يدبرونه ويقومون بحقه»<sup>(340)</sup> إشارة إلى أنّ أمر الأضحى ذهبها وسلخا وتكسيرا وتقسيمها ووضعها للأجزاء في أماكنها من مهامّ الرجل الذي نراه في زجل ابن

(338) كان زجل ابن قزمان مادة للمؤرخين مدّتهم ببعض المعلومات عن العيد في الأندلس. دندش عصمت دندش. الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحّدين. ص 325 -

326.

(339) ابن زرين. فضالة الخوان. ص 40.

(340) الجاحظ. البخلاء. ص 33 - 34.



قزمان (ت 554 هـ) جالسا أمام الموقد يملح الشواء ويضعه على النار وهو في «الدخان مشمر»<sup>(341)</sup>. يهتم الرجل بالقربان فيكون الناحر أو الذابح المحقق لفعل التقرب محوّلًا الاضحية إلى لحم قابل للطبخ متصرفًا في النية (الطبيعة). وأهله يراقبون الفعل فيشتركون فيه رمزيًا. أمّا المرأة فإليها يكون مصير ما كسر وقطع وجزئ. تتصرف في الصحاف والقصاع والقذور أي في أوان تشير إلى أنوثتها الأصلية (رحم. بطن). كما يشير السكين القاطع الحادّ إلى ذكورة الرجل. فهذا الرجل الذي رأيناه في الفصل الأوّل يدخل الدار ليتناول طعامه وقد وضع على الخوان. قد يساهم يوم العيد في الطبخ. يحوم حول المرأة مشرفًا على القديد بمنح الشواء واضعًا اللحم على الجمر. يقرب القربان بين الجنسين ويوطّد علاقة الأهل. تراقب المرأة الذابح ويساهم هو فيما لم تجر عاداته به يوميًا. ولا يتبادر إلى الذهن أنّ العيد يلغي تمايز الأدوار الجنسية. فالرجل يبقى متصرفًا فيما هو ذكوريّ يعالج الملح الذي هو رمز من رموز دم القربان ورمز من رموز المنّي<sup>(342)</sup>. ويدبر الشواء لا الطبخ القسير. فيمهد للطبخ إذ يبقى الشواء قريبًا من النية (الطبيعة) كما رأينا ذلك في

(341) يقول ابن قزمان في زجل 82 :

واش إلا القلايا	والقديد مسرّح
وشواي جنب	وأنا جالسر نملح
ونضعف على النار	ثم نبثدي نملح
وأنا عن طيبط	في دخان مشمر

أوردته دندش عصمت دندش في الأندلس في نهاية المربطين ومستهنّ الوحين  
ص 326.

(342) انظر العلاقة بين الملح والدم والمنّي في A. Testart, *Des mythes et des croyances*, pp. 19, 40, 47.

الباب الثاني<sup>(343)</sup> فالفعل القرباني وطبخ الأضحية بمسرحان تكامل دوري المرأة والرجل ويعبران عن واقع يوميّ يجدّدانه. وإذا كانت المرأة تحقّق الألفة والإناس بما في قدورها يوم العيد فإنّ الرجل هو المتصرّف في تناول القربان (communion) والاتحاد حوله، والملح الذي يجلس ابن قرمان ليضعه في الشواء هو رمز العقد يوحد متناولي القربان حول الذبيحة وحول الأب.

يؤكل من الأضحية ويتصدّق ويدّخر<sup>(344)</sup>، فالأكل منها طقس دينيّ كما الأمر في القربان الإغريقي ولكن الذي كان يُزدد في هذا القربان المقدّس يتجلّى في المادّة، في حين أنّ الأكل من القربان الإسلاميّ هو استجابة للأمر بالاتّفاف من اللحم وتعبير عن الطاعة والإيمان وتقديس للمفارق دون تقديس للذبيحة. فلا يؤكل في عيد الأضحى الإلهيّ بل يؤكل القربان يتماهي مع الإنسان ويساهم في حركة تساميه نحو الإلهيّ<sup>(345)</sup>. والغاية من إراقة الدماء تقرب إلى الله واقتراب من الآخر يطعم تلبية لأمر الله. هذا الربّ الساهر على الوحدة العضوية في العيد

(343) كانت المرأة اليونانية في المجتمع الهليني مقصاة من الفعل القرباني. لا تشارك في ذبح الثور ولا في وضع لحمه مواضعه. فذلك القربان كان يؤسّس حياة المدينة ينوبها الرجل فيه.

L. Brint - Zaidman, "Les filles de Pandore Femmes et rituels dans les cités" in G. Duby M. Pierrot, *Histoire des femmes. L'Antiquité* p. 364.

وانظر تحليل!، فرديي (Y. Verdier) لتقسيم الأدوار الجنسيّة في قربان الخنزير في *Façons de dire, façons de faire*, pp. 23, 27, 29, 33, 37-38.

(344) ابن حزم. المحلّى. VII. ص 383، ابن عبيد البرّ، التمهيد، III. ص 218 - 219. XVII. ص 207 - 209، الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XIV. ص 168، القرافي، الذخيرة السنيّة، IV. ص 158 - 159.

(345) "Dans le sacrifice musulman, la victime est identifiée non pas au divin mais à l'humain - qui est en train de transender vers Dieu..." N. Grissa, "Sacrifice, sacré et fête aux premiers temps de l'Islam" in *Africa*, XIII, p. 151.

يحققها حول الإيمان به فيوطد علاقة المؤمنين به ويقوّي هويتهم الدينية<sup>(346)</sup>. فلا يكون للقربان نفع دون هبة وتبادل وتقسيم للوحدة العضوية أجزاء رمزية تدمج في البطون لتبنى من جديد<sup>(347)</sup>. ولا يكون القربان في الأضحى عاملاً موطداً للانسجام الاجتماعي فحسب بل يكون مناسبة لادخار اللحم قديداً وخزن الودك والشحم<sup>(348)</sup> في مجتمع أكل اللحم فيه قرين الاحتفال. ويكون قديد العيد طعاماً يومياً فيه ذكرى الحفل وذكرى كبش إبراهيم الذي أريق دمه لله يفدي الإنسان فيجدد طعام القديد الإيمان ويصل اليومي بالاحتفالي.

### 3 - 4 - أعياد أخرى

ومن الأعياد الثانوية التي لم تكن جامعة للمسلمين ولا ثابتة في التاريخ رأس السنة الهجرية (أول محرّم) والولد النبوي وعاشوراء. فقد اعتنى الخلفاء الفاطميون بليلة رأس السنة. وكان يعمل في قصورهم عدد كثير من الخراف والرؤوس تفرّق مع جفان اللبن والخبز وأنواع الخلواء<sup>(349)</sup>.

(346) تناول القرابين طقس موجود في الديانات الشرقية... في شعائر سيبل Cybèle وديونيزوس وميثرا وفي المعابد المصرية... والاحتفالات التي تقام ليهوه (Yahvé).

J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves, Le corps humain, "Nourriture"* p.129.

(347) انظر ما جاء من تحليل لدور الهبة القربانية في النسق الاجتماعي في: A. Kanafani Zahar "Le religieux sublimé dans le sacrifice du mouton" in *L'Homme* 14, 1997, pp 84, 88 - 94.

(348) الناس ينتفعون من الأضحية فيعملون منها القديد والودك ويذيقون الشحم. ابن عبد البر. التمهيد. XVII. ص ص 207 - 209. وأما قحف الرأس واللحيان وسائر العظام فسيبها إن يكسر بعد أن يعرق ثم يطبخ فما ارتفع من الدم كان [...] للأنام وللعصيدة. الجاحظ. البخلاء. ص 33.

(349) المقريري. الخطط. II. ص ص 347 - 348.

وكانت الشيعة تحتفل في مصر بليالي الوقود<sup>(350)</sup> والموايد الستة<sup>(351)</sup> يعملون فيها الحلوى والكعك والبسندود والفانيد، ففي مولد الرسول كان يعمل في دار الفطرة عشرون قنطاراً من السكر اليابس حلوى يابسة تفرّق<sup>(352)</sup>. واتخذ المغاربة المولد عيداً سنة 633 هـ رفضاً للنوروز والمهرجان وميلاد عيسى، هذه الأعياد التي اعتبرها المريونيون بدعاً، فكان مولد النبي مناسبة لمدحه بالسُرور والإطعام. وكانت الخاصة المرينية تستعدّ ليلة المولد بألوان الطعام والحلويات، فتوضع على مائدة السلطان أصناف المطاعم فالفاكهة الطرية فالفاكهة اليابسة فالكعك فالحلوى فالسكر. ولقد انتشر هذا الاحتفال بالمغرب وإفريقية الحفصية والأندلس<sup>(353)</sup>.

أمّا عاشوراء فقد كانت عند الشيعة يوم حزن ونواح، وكانت عاداتهم في الكرخ وباب الطاق تعطيل الأسواق فلا يذبح القصّابون ولا يطبخ الهراسون وكان ينحر جمل صبيحة ذلك اليوم<sup>(354)</sup>. ومن عادة بعض الناس

(350) ليالي الوقود هي ليلة مستهلّ رجب وليلة نصفه وليلة مستهلّ شعبان وليلة نصفه، المقرّبي، الخطط، II، ص 292، وانظر ص 350.

(351) مولد النبي ومولد عليّ ومولد الحسن ومولد الحسين ومولد فاطمة ومولد الخليفة القائم، م. ن. II، ص 350.

(352) ابن الطوير، نزهة المقلّتين، ص ص 217 - 218، ابن المأمون، أخبار مصر، ص ص 35، 36، 60، 62، 64.

(353) المقرّبي، أزهار الرياض، ص ص 243 - 245، محمّد المتّوني، ورقّات عن حضارة المرينيين، ص ص 517 - 518، 522، R. Arié، p 401. وقد اعتبر الفقهاء الاحتفال بالمولد بدعة، انظر ابن الحاج، المدخل، II، ص ص 8 - 17، الونشريسي، المعيار، II، ص 489.

(354) ابن الجوزي، المتلّهم، XIV، ص ص 150، 196، 210. فهمي سعد، العامة في بغداد، ص 183.

من أهل السنة ذبح الذبائح وإطعام الناس في هذا اليوم<sup>(355)</sup>. وكان يمدّ في مصر الفاطمية سباط حزن لا يعمل مدوّرة من فضة كما في سباط العيد بل يكون سفرة كبيرة من آدم، والسباط يعلوها من غير مرافع نحاس ويكون الطعام خبز شعير وأجبانا وألبانا سادجة وملوحات ومخلّلات وفطيرا وخبزا مغيّرا لونه بالقصد وعمل نحل وعدسا أسود يمدّ بعده العدس المصقى<sup>(356)</sup>. يختلف سباط الحزن عن سباط الفرح وتكون الوحدات الغذائية الحاملة لدلالات البساطة والسذاجة والطبيعة والمرارة (ملوحة / حموضة) والكفاف والبذاة نقيضة وحدات تدلّ على البذخ والإفراط والخلابة واللذابة والثقافة (تغنن).

وعند زوال الدولة الفاطمية اتخذ الأيوبيون في مصر والشام هذا اليوم يوم سرور يصنعون أطايب المطاعم والحلوى ويتخذون الأواني الجديدة وقد يولم في حلب من الحبوب<sup>(357)</sup>. ويفيد وجود العسل بمعان إذا نظرنا إليه وحدة غذائية في علاقتها بالوحدات الأخرى فهو واللبن والشعير والعدس والجبن والخبز أغذية تكون في المجتمعات الزراعية طعاما يوميا ترجى وفرته ودوامه، فلعلّ عناصر زراعية التبتت بذكرى مقتل الحسين الذي تندبه نساء الشيعة كما تندب النسوة في بلاد الشام ومصر أوزريس وأدونيس اللذين التحمت بهما حبوب لا تظهر إلّا بموت الابن فظهوره. والعسل في مأدبة الحزن يغيّر الإحساس بالمرارة التي تعبّر عنها الملوحة والحموضة. يعقب طعمه طعمها كما يعقب تقديم العدس

(355) البكري، المسالك والممالك، II، ص 658، حسن علي حسن، المغرب والأندلس في عصر المرابطين والموحدين، ص 419.

(356) ابن الطوير، نزهة المقلتين، ص 223 - 224.

(357) المقرئ، الخطوط، II، ص 348، أحمد رمضان محمد، المجتمع الإسلامي في بلاد الشام، ص 240 - 241.

المصفى العدم الأسود. وهذا العدم الذي يؤكل في سماء الحزن كالقول والحمص في مآدب قديمة حباً يصل بين عالم الاحياء وعالم الأموات فيدلّ على التجدد.

ويحتفل الشيعة بعيد الغدير<sup>(358)</sup>. ففي مصر كان يمدّ في هذا العيد سماء شبيه بسماء النحر فينحر الخليفة ويذبح ما جرت العادة بنحره وذبحه ويفرق على أرباب الرسوم<sup>(359)</sup>. ويكثر شيعة بغداد من الذبائح<sup>(360)</sup>.

كان أهل بغداد يتوجهون إلى الأديرة في أعياد النصارى فيكون لأهل الشراب لذة السكر ولذة الشرب في العيد يضاعف السرور. يقصد المسلمون والنصارى دير سالمو في عيد الفصح لا يتخلف أحد من أهل اللهو والطرب. وهناك يدور الشراب ويحلو الأنس وتعذب الموسيقى ويطيب الشعر<sup>(361)</sup>. ويتجه البغداديون إلى دير القديسة أشموني في عيدها ولا يتخلف عن هذا العيد أهل الشرب. فيتنافس الناس في إظهار الزينة والمباهاة بما يعدّ للهو<sup>(362)</sup>. لم يذكر عن أعياد النصارى غير تدفق الخمر ببغداد. وكأنّ هواتها يسألون فضاء فيه الشراب دم مقدّس فيسألون دبيب السكر في فضاء لا قيد فيه ولا حرج ويشربون الخمر على دين المسيح.

---

(358) أوّل ما عرف بالعراق أيام معز الدولة ابن بويه أحدثه سنة 352 هـ ولما احتفل شيعة بغداد بهذا العيد في العراق قام أهل السنة بالردّ عليهم فاتخذوا سنة 358 هـ بعد عيد الغدير ثمانية أيام عيدا أكثروا فيه من مظاهر اللهو والسرور تفاؤلا لدخول الرسول الغار في طريق هجرته إلى المدينة هو وأبو بكر الصديق. أحمد رمضان أحمد محمد المجتمع الاسلامي في بلاد الشام. ص 243.

(359) المقرئزي، الخطط، II، ص 355.

(360) أحمد رمضان أحمد محمد، المجتمع الاسلامي في بلاد الشام ص 243.

(361) الشابشتي، الديارات. ص 14 - 23.

(362) م. ن. ص ص 46 - 53.

وللقبط في مصر عادات في اعيادهم، فهم في خميس العهد يصنعون البيض يصبغونه ألوانا ويأكلون العدس. ويسمى خميس العهد هناك خميس العدس، ونصارى الشام يعملون الأرز فيسمى خميس العهد عندهم خميس الأرز، وفي أسواق القاهرة يباع البيض المصبوغ ويتهادى النصارى الطعام ويهدون المسلمين العدس المصقّى والبيض وأنواع السمك. والعدس عندهم في هذا العيد طعام يرمز إلى التواضع، إذ علّم المسيح قبل الفصح بثلاثة أيام حواريه التواضع وأخذ العهد عليهم ألا يتفرّقوا<sup>(363)</sup>. فيكون البيض عقدا وتكون هدايا الطعام حلفا يتوسّع في العيد إلى غير النصارى فيوحد بين المؤمنين بنفس الربّ. ويحتفل بعيد الميلاد فيعمل الناس صبيحة مولد عيسى العصيدة ويفرقّ على أرباب الرسوم في البلاط الفاطميّ جامات من الحلوى القاهريّة والسميد والجلّاب والزلايّة والسمك<sup>(364)</sup>. ويخرج المصريون إلى النيل في عيد الغطاس يظهر المأكّل والمشارب والملاهي والقصف، وينصبون الموائد على عيدان القصب يجعلون عليها الفاكهة، ويغطسون أولادهم في الماء متذكّرين تعميد المسيح في بحيرة الأردن، فهو عند خروجه من الماء اتّصل بالروح القدس. ورسوم الدولة الفاطميّة تفريق النارنج والقصب والسمك البوري<sup>(365)</sup>.

يحتفل في فاس بليلة ميلاد المسيح فيأكل أهلها نوعا من الشريد يصنع من الكرنب واللفت والجزر وغير هذه البقول وتطبخ عدّة أنواع من الخضر والحبوب<sup>(366)</sup> ولعلّ عناصر زراعيّة التبت بهذا العيد. ومن الأعياد الزراعيّة الاحتفال في مصر بزيادة النيل الأسطة بالأطعمة

(363) ابن الحاج. المدخل، ص 57، المقرئزي، الخطط، I، ص 737 - 738.

(364) ابن الحاج، المدخل، ص 61، المقرئزي، الخطط، I، ص 734، II، ص 361.

(365) ابن الحاج، المدخل، ص 61، المقرئزي، الخطط، I، ص 736، II، ص 360.

(366) الوزان، وصف افريقيا، I، ص 958.

الفاخرة توقد عليها الشموع إلى الصبح<sup>(367)</sup> ويخرج أهل الأندلس إلى الحقول والأودية في موسم جني العنب يحتفلون بعيد العصير في أكل وشرب وقصف<sup>(368)</sup>.

يحتفل المسلمون في العراق وبلاد العجم، بأعياد الفرس<sup>(369)</sup>. ينحدر البغداديون في السدق<sup>(370)</sup> القرابين ويشربون الخمر ويتلهون<sup>(371)</sup> ويعرف أهل العراق ركوب الكوسج<sup>(372)</sup>. ولعلّ الناس يتخذون في هذا العيد مأدبة من الأطعمة الحارة كالجوز والثوم واللحم السمين. ويشربون الشراب الصرف، فيطعمون بما يعدّ للكوسج<sup>(373)</sup>. وأيام الكوسج أيام طرب وإظهار سرور<sup>(374)</sup>. فيها الإفراط في الأكل والشرب والطرب يعلن عن تحرّر المحتفلين من القيود. فيتركون العنان للانفعال المكبوت في الحياة العادية. ولم يحتف الناس بالأعياد الفارسية احتفاءهم بالنوروز والمهرجان

---

(367) الفلقشندي. صبح الأعشى. III. ص 590، 592.

(368) دندش عصمت دندش. الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحّدين. ص 328.

(369) فهمي سعيد. العامة في بغداد. ص 384 - 389، آدم متر. الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري. II. ص 292 - 297.

(370) السدق. يسمّى أياض روز ويعمل في ليلة الحادي عشر يهمن ماء من شهور الفرس وسنّهم فيه إيقاد النيران بسائر الأدهان والولوع بها حتّى أنهم يقلون فيها سائر الحبوب، الفلقشندي. صبح الأعشى. II. ص 450. ويكون السدق مائة يوم قبل دخول السنة الجديدة ويسمّى ليلة الوقود، فهمي سعيد. العامة في بغداد. ص 388. تكون هذه الليلة حسب ما ذكره ابن الأثير وأبو الفدا ليلة عيد الميلاد. آدم. متر. الحضارة الإسلامية في القرن الرابع. II. ص 287.

(371) فهمي سعيد. العامة في بغداد. ص 388.

(372) الفلقشندي. صبح الأعشى. II. ص 452.

(373) الفلقشندي. صبح الأعشى. II. ص 452.

(374) فهمي سعيد. العامة في بغداد. ص 388 - 389.



وقد ورد أنّ أهل يثرب كانوا يحتفلون بهما<sup>(375)</sup>. وأنّ الرسول ألغاهما عندما قدم المدينة وعوّضهما بعيدي الفطر والأضحى<sup>(376)</sup>. والنوروز عيد اتخذته الفرس لإحياء العام الجديد. وهو أوّل السنة عندهم. ويكون في الربيع<sup>(377)</sup> ويحتفل في الشرق بالنوروز أوّل الربيع<sup>(378)</sup>. أمّا القبط فلم نوروز خاصّ يكون أوّل السنة القبطية في مستهلّ شهر توت

(375) جواد علي، المصنّف في تاريخ العرب قبل الإسلام، ص 101.

(376) «واعلم أنّ الذي وردت به الشريعة وجاءت به السنّة عيدان. عيد الفطر وعيد الأضحى. والسبب في اتّخاذهما ما رواه أبو داود في سننه عن أنس بن مالك رضي الله عنه. أنّ رسول الله صلى الله عليه وسلّم قدم المدينة ولأمّها يومان يلعبون فيهما فقال: ما هذان اليومان؟ فقالوا: كنّا نلعب فيهما في الجاهليّة. فقال رسول الله صلى الله عليه وسلّم: إنّ الله عزّ وجلّ قد بدّلكم خيراً منهما يوم الأضحى ويوم الفطر. فأولّ ما بدى به من العيسين عيد الفطر وذلك في سنة اثنتين من الهجرة. وروى ابن بابويه في كتاب الأوائل أنّ أوّل عيد ضحى فيه رسول الله صلى الله عليه وسلّم سنة اثنتين من الهجرة. القلقشندي. صبح الأعشى، II، ص 444.

(377) جاء أنّ النوروز يكون يوم دخول الشمس في برج الحمل أي في شهر مارس. ثمّ جعله الفرس في الخامس من حزيران لأنّ فيه استواء الزرع عندهم. وكان النوروز عندهم من الخامس من حزيران إلى الخامس من أيار لا يتجاوزون ذلك... وقد جعل النوروز في خلافة المتوكّل على حساب الروم... وأخّره المعتمد عن وقته ستين يوماً. ولم يزل خلفاء بني العبّاس يؤخّرون النوروز عن وقته عشرين يوماً وأكثر. ابن أبي دينار، المؤنس، ص 310.

(378) النوروز ويقال إنّ أوّل من اتّخذه جم شاد أحد ملوك الطبقة الثانية من الفرس. ومعنى شاد الشعاع والضياء. وإن سبب اتّخاذهم لهذا العيد أنّ الدين كان قد فسد قبله. فلما ملك جدّه وأظهره فسمّى اليوم الذي ملك فيه نوروز أي اليوم الجديد وفي بعض التعاليق إنّ جم شد ملك الأقاليم السبعة والجنّ والإنس. فاتّخذ له عجلة ركبا وكان يوم ركبا فيه أوّل يوم من شهر أفرودين مام... ومن الفرس من يزعم أنّه اليوم الذي خلق فيه الله النور... وبعضهم يزعم أنّه أوّل الزمان الذي ابتدا فيه الفلك بالدوران. ومدته عندهم ستة أيّام أوّلها اليوم الأوّل من شهر أفرودين ماء الذي هو أوّل شهر سنتهم ويسمّون اليوم السادس النوروز الكبير لأنّ الأكاسرة كانوا يقضون في الأيّام الخمسة حوائج الناس على طبقاتهم ثمّ ينتقلون إلى مجالس أنسهم مع ظرفاء خواصهم. ن. ص 445 - 446، انظر البيروني، الآثار الباقية، ص 216 - 217، وانظر محمود شكري الألوسي، I، ص 348 - 349، آرثر كريستنسن، إيران في عهد الساسانيين، R. Levy (C.E. Rosworth), "Nawrûz" in *E.I.*, VIII, p. 1049, 163 - 162، ص

H. Masse, *Croyances et coutumes persanes* I, p. 141.

(أيلول) <sup>(379)</sup>. ونوروز أهل الأندلس كان في الأيام الأولى من يناير <sup>(380)</sup>. وكذلك نوروز أهل الشام <sup>(381)</sup>. ولم يكن النوروز في العهد الأموي عيداً ذا بال ولكنّ العباسيين حفلوا به <sup>(382)</sup>. فكان أهل بغداد يتهادون فيه الحلويات والفاكهة والطير والجداء والأطعمة والشراب وقيّمون الولائم والحفلات والمجالس ويأكلون البطيخ الأخضر والتمر والبيض الملون والفسقن ويشربون الخمر <sup>(383)</sup>. وكان للخلفاء العباسيين ورؤسائهم وأمرانهم ووزرائهم وكتّابهم في النوروز مجالس تهدي لهم فيها الهدايا الجليلة وتمدحهم الشعراء. ومن مآدب النوروز العباسية واحدة ظهر فيها قصر من السكر وتمثيل في شكل جوار وغلمان وطيور ملوّنة ألواناً <sup>(384)</sup>. وأهل مصر في نوروزهم يصنعون الهريسة ويقلون الزلابية ليلاً قبل أن تطلع الشمس. ويتباهون بصناعتها ويتهادون بها ويجتمعون على أكلها. ويأكلون في هذا العيد البطيخ الأخضر والخوخ والبلح ويشربون

(379). كان القبط اتخذوا ذلك على طريقة الفرس واستعاروا اسمه منهم فسمّوا اليوم الأوّل من سنتهم [...] نوروزاً وجعلوه عيداً... وهم يظهرون فيه من الفرح والسرور... القلقشندي. صبح الأعشى. II. ص 458. حسن إبراهيم حسن. تاريخ الإسلام. II. ص 361.

(380). H. Peres, *La poésie andalouse*, pp. 303-304.

(381) القلقشندي. صبح الأعشى. II. ص 458.

(382) أحمد أمين. ضحى الإسلام. I. ص 102.

(383) أبو الفرج الأصفهاني. الأغاني. XIII. ص 327. حسن إبراهيم حسن. تاريخ الإسلام. I.

ص 354، M.M Ahsan, *Social life under the Abbasides*, p 289.

(384) ابن أبي دينار. المؤنس. ص 312. انظر M. Canard, "Quelques aspects de la vie sociale en Syrie et Jazira au dixième siècle d'après les poètes de la cour Hamdanide" in *Arabic and Islamic studies in Honor of Hamilton A. R. Gibb*, p. 182.

الخمر<sup>(385)</sup>. وكانت في شوارع الأندلس تقام الموائد احتفالاً بيناير يضع عليها الباعة أصناف الحلوى والفاكهة تمرا وزبيباً وتينا وجوزاً ولوزاً وقسطلاً وصنوبراً وبلوطاً وقصب سكر وأترجاً ونارنجاً وليموناً.. وفي بعض البلاد يوضع السمك المملح وكانت تطبخ في هذا العيد حلوى خاصة تسمى المدائن، تصنع من دقيق الدرمك والسكر والفاكهة في شكل مدن صغيرة ذات أسوار. وتفرح العائلات في هذا العيد بما يدخل دورها من الفواكه واللحوم والتوابل لطبخ العيد<sup>(386)</sup>. ويتخذ في الأندلس ثريد يصنع من الطير أو الأرنب والجوز والثوم الكثير يُدرسان معا حتى يصيرا كالمخ<sup>(387)</sup>. وقد يتساءل المرء عن شكل حلوى النوروز في الأندلس والعراق فهل شكل المدائن الصغيرة ذات الأسورة والقصور تعبير عن التحضر الذي يرتبط بدورة الزراعة ارتباطاً. وعن الاستقرار في الأرض وانتظام الكون في عيد تحديد الكون<sup>(388)</sup> ؟

وفي افريقيّة عيد في الربيع ،منهم من يقول هذا اليوم هو النوروز،<sup>(389)</sup> يحتفلون به في موضع «عند باب الخضراء يسمونه بالوردة ويجتمع فيه أهل الخلاعة والبطالة ويكثرون من المجنون [...] وتباع فيه

(385) ابن الحاج، المدخل، I، ص 48، 53.

(386) الزجالي، أمثال العوام في الأندلس، I، ص 239، حسن أحمد النوش، التصوير الفني

للحياة الاجتماعية في الشعر الأندلسي، ص 234، H. Péres, la poésie andalouse, pp

303-304.

(387) ابن أبي دينار، المؤنس، ص 308.

(388) انظر رمز المدينة في J. Chevalier et A. Gheerbrant, Dictionnaire des symboles, pp.1014 - 1016.

(389) ابن أبي دينار، المؤنس، ص 306 - 307.

الفواكه اليابسة والخلواء ويخرج أهل الخلاعة [...] بعد صلاة العصر إلى وقت الغروب ويكون هناك مفترج عظيم أبهج من أيام العيد، ويستمرّون على هذه الحالة خمسة عشر يوماً، هذا دأبهم،<sup>(390)</sup> والنوروز في تونس يكون «أول يوم من مايو يطيب فيه زرعهم وتظهر ثمارهم في هذا الشهر». وأهل تونس يقولون تظهر يوم مايو سبع غلال ويعدّونها، ولهم اختلاف في عدّها، وليس لهم في زعمهم إلّا ظهور هذه الفواكه في هذا اليوم،<sup>(391)</sup>.

في الربيع إذن يحتفل أهل تونس بعود الحياة إلى الطبيعة ويغبطون بتلك القوّة العجيبة الفاعلة في الأرض. وإذا بأسل الناس الفاكهة والبقل في عيد الوردية ويشرب بعضهم الخمر في قصف فإنهم يحتفلون بروح النبات ويدمجون قداسة بقيت دفينة في اللاوعي. وقد يتساءل المرء عن رواسب رومانية - يونانية بقيت في إفريقية الحفصية، فلعلّ عيد الوردية أو النوروز من بقايا أعياد زراعية على صلة بكرونوس (cronos) أو ساتورن (saturne) الذي علّم البشر الفلاحة وكان إلهاً للحصاد<sup>(392)</sup>. كانت السنة في روما القديمة تبدأ في شهر مارس في اليوم الخامس عشر منه عند تمام القمر، عندئذ تبدأ الساتورنال (saturnales) أو (cronia) احتفالاً بالسنة الجديدة وتقام المآدب فتذبح القرابين ويتهادى الناس الطعام والشراب والفاكهة، فيظهر أكثر ما يظهر التين والفول ويلعب الناس ويسكرون ويعربدون سبعة أيّام، وفي آخر القرن الرابع للميلاد تحوّل انقضاء السنة وميلاد الأخرى إلى يناير فتدخل حفل الساتورنال وحفل

(390) م. ن. ص. ن.

(391) م. ن. ص. ن.

A. Bel, "survivances d'une fête du printemps à Tunis, in *Revue Tunisienne*, T. , (392) pp. 339-340, 343.

القلنداس (Les calendes) <sup>(393)</sup>. ولعل كلمة .الابنداس، التي وردت في رسالة القابسي (ت 403 هـ) التي ذم فيها أعياد أهل الكفر، هي من القلنداس، ذلك العيد الذي كان يحتفل به في بلاد الشام وإفريقية ومصر أوّل السنة اليوليوسية<sup>(394)</sup>.

مأدبة النوروز من الطعام الحلو. فالخلاوة كانت تسم في فارس هذا العيد، والناس هناك كانوا في القدم يتهادون الحلوى. وفي الصباح قبل أن ينبس الواحد ببنت شفة يوم العيد، يأكل السكر ويلق العسل<sup>(395)</sup>. وفي طقس أكل السكر وتقديمه للملك وصنع الحلويات منه ذكرى ظهور قصبه واتخاذ الشراب منه أول مرّة يوم النوروز. ولم يكن يعرف القصب من قبل هناك<sup>(396)</sup>. لم تكن حياة الناس قبل هذا اليوم الجديد سعيدة فابليس أزال البركة وأبىس الشجر وجوع البشر ونشر البلاء. ولما تخلّص الناس من الشيطان واخضرت الأشجار وظهر الماء بعد احتباس طويل وظهر قصب السكر وذاقه الناس<sup>(397)</sup> وجدوا في حلاوته اللذيذة طعم السعادة ورطوبة الحياة وحرارتها، وأكل السكر صبيحة العيد يرجعهم عن ذائقة

P. Grimal, *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine*, art "Saturne" p. (393) 415; N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, art "Cronos" "Saturne", pp. 168-169, 524-525; J.N. Robert, *Les plaisirs à Rome*, pp. 74, 77, 78, 80, 82

H. R. Idris, "Fête: chrétiennes célébrées en Ifriqiya à l'époque Ziride" p. 275. (394)

وقد وردت في المسعودي إشارة إلى القلنداس أو القلندس الذي يكون في كانون الثاني. فيكون فيه بالشام لأهله عيد يوقدون في ليلته النيران ويظهرون الأفراح لاسيما أنطاكية... وكذلك بسائر الشام وبيت المقدس ومصر وأرض النصرانية كلّها. وما يظهر أهل دين النصرانية بأنطاكية من الفرح والسرور وإيقاد النيران والمأكّل والمشارب، مروج الذهب، I، ص 198.

(395) البيروني، الآثار الباقية، ص 216 - 217، C. Huart, *La Perse antique*, p 334.

(396) البيروني، الآثار الباقية، ص 216.

(397) م. ن. ص 217.

البلاء<sup>(398)</sup>. ومأدبة النوروز من الحبوب والفواكه والبقول. ففي اليوم الذي اخضرّ فيه كلّ عود يابس وزرع الناس الشعير وكلّ أصناف الغلات<sup>(399)</sup>. يكون استحضر بدء الخصب بوضع سنابل الخنطة والشعير والجلبان والحمص والسمسم والأرز على أطباق الفضة سبعا من كلّ جنس. ويقدم للملك رغيف كبير من تلك الحبوب يأكل منه ويطعم من حضر<sup>(400)</sup>. فتعلن حركة الأكل عن تجدد الزمان وبداية العام. وترجع المحتفلين إلى زمن الميث الأوّل. زمن خلق الكون والإنسان. وإذا يحتفل بالكون في النوروز، وحدة كلفة حيّة تولد وتنمو وتموت في آخر يوم من السنة لتعود فتولد من جديد في أوّل يوم من السنة الجديدة. فإنّه يحتفل بميلاد الإنسان وخلق العالم<sup>(401)</sup> الذي لا تكون فيه حياة دون تلك الغلات توضع على الأطباق وتصنع منها الحلويات والثراند والهرايس. يتوارى في النوروز الزمن العاديّ الرتيب. ذاك الزمن الذي قد يكون فيه جوع وشقاء وعمل. ويظهر زمن ميثيّ عجيب أزليّ دائم تشعر فيها غلات الأرض المجتمعة أمام العين بدوام الخصب والتجدد. ويبعث السكر يوضع على الأطباق صورة الحياة. فهو ذاك الغذاء الرطب رطوبتها الحارّة حرارتها الذي كان يهدى في جلّ طقوس الهند إلى الآلهة في الأعياد ويوصف في القصائد على مأدبة الربّ حلوى وشرابا وقصبا<sup>(402)</sup>.

(398) م. ن. ص. ن.

(399) م. ن. ص. ن.

(400) محمود شكري الألوسي. نهاية الأرب. I. ص 349، التويري. نهاية الأرب. I. ص 187.

(401) M. Eliade, *Le sacré et le profane*, pp 62, 67, 69.

V. Agostini "Quelques notes sur le gâteau de Ganésa" in *Asie. Savouer, Goûter*, p (402) 64. M; Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p.669.

أما المهرجان فهو عيد في الخريف. جعله أصحاب التأويل دليلاً على آخر العالم وتناهي النامي فيه كما جعلوا النوروز دليلاً لابتداء العالم<sup>(403)</sup>. كان المهرجان في العهد العباسي مناسبة يتهاذى الناس فيها السكر والخلوى ويكثر فيها الهرج والمرج والفرح والسرور. والسرور من رواسب العيد القديمة، فقد كان المهرجان عيداً شمسياً يقدم فيه قربان وتسكب أكواب الشراب، فتكون المأدبة ككلّ المآدب القديمة قطب السرور. ولا تختلف طقوس المهرجان عن طقوس النوروز، ففي هذا العيد كانت تصنع الحلويات من شتى الحبوب وتوضع أمام الملك الحبوب السبعة والأطعمة السبعة والسكر وجوز الهند وطبق فيه قطعة سكر ونبق وعنقود عنب أبيض وسفرجل وعنّاب وتفتح وسبع طاقات آس قد زمزم عليها. يشرب الملك اللبن، ينقع فيه التمر ويذوق الحلويات ويأكل الرمان ويشم

(403). هو في السادس والعشرين من تشرين الأول من شهور السرياز وفي السادس عشر من مهرماه من شهور الفرس وفي التاسع من آبيب من شهور القبط وبينه وبين النوروز مائة وسبعة وستون يوماً، وهذا الأوان في وسط الخريف... ومذته ستة أيام ويسمى اليوم السادس منه المهرجان الأكبر كما يسمى اليوم السادس من أيام النوروز عندهم النوروز الأكبر [...] ويقال إن المهرجان هو اليوم الذي عقد فيه التاج على رأس أردشير بن بابك أول ملوك الفرس الساسانية، وكان مذهب الفرس في المهرجان أن [...] يتوج (الملك) بتاج عليه صورة الشمس وحجلتها الدائرة عليها، القلقشندي، صبح الأعشى، II، ص ص 449 - 450، انظر البيروني الآثار الباقية، ص ص 222 - 223، المسعودي مروج الذهب، I، ص ص 197 - 198 وانظر محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب، I، ص ص 352 - 355، والمهرجان عيد شمسي - ملوكي يحتفل بميثرا (Mithra) في عيد الشمس تظهر للكون. وقد ذكر أن المهرجان قدما كان أول الربيع، آرثر كريستنسن، إيران في عهد الساسانيين، ص 161. C. Huart, *La Perse antique* p 334. وجاء أنه كان في الخريف وأن السنة كانت تبدأ بشهر مهر.

وذكر المسعودي أن أهل المروآت بالعراق وغيرها من مدن العجم يجعلون هذا اليوم أول يوم من الشتاء.

وميثرا "Divinité perse et mazdéiste de la lumière créée, de la vérité et de la bonne foi, protecteur des contrats, médiateur entre les dieux et les hommes et juge des âmes". N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, p. 402.

ماء الورد تفاؤلا بالخصب<sup>(404)</sup> فيدمج فاكهة الخصب والوفرة، رمان آلهة الكعك الهندية<sup>(405)</sup> واللبن الذي يصنع منه شراب الآلهة المخلد<sup>(406)</sup>، ذاك الذي ينتمي إلى ميثرا فيرمز شرابه إلى ضوء النهار كما ينتمي الشراب المسكر إلى فارونا Varuna الذي يلتصق به الليل. يشرب الملك اللبن أول العيد وينتقل إلى مجلس الشراب في العيد فيحتفل بالسيادة على الكون تتجلى في إلهين اثنين<sup>(407)</sup>. وإذ تحيط بالملك ثمار الشجر في عيدي الربيع والخريف فلأن الشجرة الكونية الإيرانية ارتبطت بمصير الملك والدورة الزراعية بالتاج الذي يدير عجلة الشمس ملكا على الكون سيّدا ساهرا على انسجام العالم<sup>(408)</sup>.

سواء أكان يحتفل ببداية السنة في الربيع أم في آخر الخريف وأول الشتاء فإن الاعتقاد في أن الكون قابل للتفتت والحاجة إلى الطقوس تخميه من العماء وتعيد بناء وتنظيمه هي التي ولدت حفل تجديد السنة كي تُرجع الناس إلى الزمن الأول، إلى الزمن المقدس، تلك الحقيقة الأنطولوجية التي حكمت مصير الإنسان، فيتخلص من حياة عادية يوقفها بالطقس، ويكون التعبير عن ذكرى الخلق بتجديد الحب والبقل والفاكهة ذلك الغذاء الذي ظهر عند ظهور الأرض وزراعتها<sup>(409)</sup>. ففي العراق ومصر

(404) محمود شكري، الألوسي، بلوغ الأرب، I، ص 355، J. Calmard, "Mihragan" in *E.I2*, VII, pp 16-17.

V. Agostini, "Quelques notes sur le gâteau de Ganésa", in *Asie. Savourer, Goûter*, (405 p. 69.

(406) انظر G. Dumézil, *Le festin de l'immortalité*, p

(407) G. Dumézil, *Religion et mythologie préhistoriques des indo-européens*, I, p.448.

(408) A. Audin, *Les fêtes solaires*, pp. 103, 106.

(409) E. Spiller, "Le temps cosmique" in *Encyclopédie des religions*, II, pp. 1560-1561.



والأندلس وأفريقية، في كلِّ المجتمعات التي يظهر فيها الزرع فيكون قوتا لأهلها، ترتبط حياة الناس بالفصول ويكون الطقس الغذائيّ قطبا من أقطاب حفل يحتفي بروح الخصب ويرفع الحظر على الحبوب والفاكهة فيعلن أنها تؤكل ولا تضرّ أكلها وتكون طعاما للسنة الآتية. ولا يستغرب وجود الشراب في مأدبة العيد فحتى يولد الكون والإنسان من جديد لابدّ من حضور الماء الذي ولد منه العالم ومن العريضة تعبّر عن انصرام السنة الماضية، بها يكون العود إلى العماء الأولي يظهر منه النظام والتجدّد<sup>(410)</sup>.

أمّا المهرجان في الأندلس فلا يحتفل به مثلما هو الأمر في الشرق في الحريف بل يكون في حزيران، ويلتبس هذا العيد بالعنصرة. وعادة الناس فيه نساء المحبّبات والإسفنج كما في خميس أبريل<sup>(411)</sup>. وقد اعتبر الفقهاء الاحتفال بأعياد الجوس والنصارى واليهود تشبها بهم ونهوا عن أكل ما يذبحونه ويتقربون به في أعيادهم رفضا لشعائهم<sup>(412)</sup>.

نستنتج في آخر هذا القسم أمورا منها :

- 1 - أنّ مأدبة العيد حلوة<sup>(413)</sup>. فالخلاوة طعم اللذة واللذة قرينة العيد والخلاوة طعم الرطوبة والحرارة تتدفقان في العيد. فهو بهما احتفال. والخلاوة طعم الخلود فالجنة حلوة، عسلها ولبنها أنهار تجري. والجنة حفل

M. Eliade, *Le mythe de l'éternel retour*, pp. 65, 74, 76. (410)

(411) عيد الوهاب خلاّف. قرطبة الإسلامية. في القرن الحادي عشر الميلادي. ص 306.

H. Péres, *La poésie andalouse*, p 304.

(412) انظر ابن تيمية الفتاوى، XXV، ص ص 329، 330، 332.

(413) كان الكعك والخلوى يعدّان في سباط عيد النحر القاطمي. المقرئزي. المخطوط - 226

دائم لا يقف. في العيد يحتفى بقصب السكر وعسل النحل فيحتفى بالطبيعة يرجى تجددها. وفي العيد يحتفل بالسكر كعكا وشرابا وحلوى فيسّر بالثقافة والإنسان يجلي صناعته وفنه. وفي العيد صفرة العسل الشمسية تغمس فيه الزلاية وتسقى المجنة... ويضيء بياض السكر الدنيا فتعذب عذوبة الخلاوة تنسي المحتفلين الكد والعياء والقلق وتبعث صورة اللين والرقّة. ومأدبة العيد أنواع من الكعك وأصناف. وعادة اتّخاذ الكعك في الأعياد والمواسم قديمة. فقد كانت العرب تتقرّب بالكعك إلى آلهة السماء. وقد ذكر أنّ اليهود كانوا يتقرّبون إليها في أورشليم فيصنعون لها كعكا في فرح وسرور<sup>(414)</sup>. وهم في طقوس كثيرة يحضرونه على مأدبة الربّ يهدونه قرايين<sup>(415)</sup>. وكان الإغريق يحتفون بالكعك في أعيادهم ومواسمهم. ففي موسم الحصاد كانوا يصنعون الكعك المقدّس في شكل قضبان وثعابين وتفتح. وتدفن التماثيل في باطن الأرض فتدفن فيها قوى إخصائية حيوية وتخرج النسوة الكعك من الحفر. يسحقنه أو يحرقنه ويخلطنه بالزروع والبذور. فيعود الكعك دقيقا إلى الأرض بعد أن تحرث فيه تلك القوة السحرية التي تصل بين الفصول. فيرجى من ذاك الطقس الغذاء الدائم لا ينقطع. بل يكون الكعك في القربان الهليني الأكبر هدية للربّ وطقسا مرافقا. للفعل الأساسيّ في الديانة الهلينية<sup>(416)</sup>. وكان الكعك في مصر يصنع على شكل شمسيّ منقوش<sup>(417)</sup> ويعمل تماثيل لولبية وحيوانية وإنسانية. فيقلّى بعضه ويخبز بعضه الآخر في الفرن. فيرمز

(414) جواد علي. المصنّف في تاريخ في تاريخ العرب قبل الاسلام. VI 238.

R. Dussaud, *Les origines cananéennes du sacrifice israélite*, p. 89-90, 107. (415)

(416) انظر ما جاء في وصف الطقوس الزراعية الاغريقية في الأعياد في A. J. Festugière, "La religion" in *Histoire générale des religions*, II, pp 64-65, 71

, Grèce. La religion" in *Histoire générale des religions*, II, pp 64-65, 71

E. Burnouf, *Le vase sacré*, p 73. وانظر هدايا الكعك للآلهة اليونانية في

(417) ابراهيم محمّد علي اللون في الشعر العربي قبل الاسلام. ص 103.

إلى ما يجود به النيل من خيرات<sup>(418)</sup>. والكعك كان يؤكل في حفلات الهند الفيديّة ويقدم للآلهة قرايين. يصنع من دقيق الأرز والحنطة والفواكه والسكر أو العسل، فالآلهة تحبّ الخلاوي (Halawi)، ولقانيسا (Ganésa) كانت تهدي المدوكا (Modoka)، كعكة الروح الأكبر<sup>(419)</sup>. واقترن الكعك في حضارة الرومان بجانوس (Janus) فكان إلهها له<sup>(420)</sup>. كان جانوس يحرس أبواب السماء بحضور الساعات وكان له الشهر الأوّل من السنة وكلّ فاتح الشهور وكان من آلهة الفنون<sup>(421)</sup> يرمز كعكه إلى التجدد وقدرة الإنسان على الصناعة والخلق يطوّع العجين أشكالاً وألواناً. فالكعك في الثقافات القديمة يقدم هبة للآلهة ويحضر طعاماً على مأدبة الربّ ويكون تماثيل سحرية تقي الإنسان وتجلب له الحظّ<sup>(422)</sup>.

من خير الأغذية يصنع الكعك فيصنع من الحبوب مبة السماء. والفاكهة ثمر شجر الحياة والسكر والعسل طعم اللذات والخلود. والسمن أو الزبد غذاء الرخاء والنماء، والبيض رمز التجدد وانبثاق الحياة. والتوابل

(418) سمّة حسن محمد إبراهيم. العادات المصرية القديمة في العصر الإسلامي. ص 32 - 33.

V. Agostiri, "Quelques mots sur le gâteau de Ganésa" in *Asie, Savouer, goûter*, p (419) 63; N. Balbir de Tugny, "Mets et fêtes hindoues dans le nord de l'Inde" *ibid*, pp 32, 35; F. Blanchon, "Savouer, goûter en Asie orientale" *ibid*, p .12; Om. Prakash, *Food and drink in Ancient India*, pp. 41, 69.

"Fils de shiva et de Parvâti, crée par la déesse avec sa sueur mélangée à de la poussière. pour garder sa porte [...] est le symbole de l'illusion, il évoque toutes les possibilités de la vie et toutes ses expressions". N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, p. 257.

M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp 290- (420) 291.

N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, pp 337-338. (421)

J. Bottéro, S. Noah kramer, *Lorsque les dieux faisaient l'homme*, pp. 137-231. (422)

M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 290- 291.

والعطور شذى يوقظ الحسّ ويصل الإنسان بعالم الغيب. من دقيق وحبوب جافة وتوابل وعسل وسكر أغذية تخزن فلا تنقطع يُصنع الكعك والخلوى، تنضجها النار كما أنضجت الشمس بحمو لهيبها النبات، ويبس لهيب الفرن الأغذية ليخرج من بطنه الكعك والخلوى صامدين أمام التعفن. ولعلّ الخوف من نقصان الغذاء والرغبة من الجوع والمرارة عامل يبعث على الحلم بطعام الخصب يبقى واللذة تدوم.

2 - مأدبة العيد حبوب توضع سبعا سبعا في الأطباق وفاكهة ويقول في النوروز والمهرجان وكعك وثريد وزلابية واسفنج وعصيدة... فمن غلات الأرض التي طبخ منها الإنسان العصيدة الأولىّة يأكل في العيد، ومن القوى المظهرة النبات والنمية الزرع ينهل، فيلتحم الفاعل في الأرض بالأرض وينسجم مع غيره ممن هو مثله قوّة منتجة ليقدموا الحياة وليطلبوا دوام الربيع. لكنّ المرء في الحفل يحتاج إلى الانقطاع عن تلك الأيام الرتيبة التي يأكل فيها الخبز والعصيدة والثريد والحساء، وهو في نفس الوقت يحتاج إلى الحفل ليجدد طعام اليوم هذا، ويركن إلى الطقس به يشعر أنّه يأكل عصيدة لا كالعصيدة وخبزا يختلف عن الخبز. فيميل إلى تلوين الطعام اليوميّ في الحفل يضع عليه علامة العيد. فلا يكون ثريد تونس في الأعياد من خبز يوميّ بل يكون من فطير يعجن بالسمن يمدّ رقيقا ويطوى طيا جديدا فيقطع قطعاً صفارا بعد أن يبيّض في الطاجن ويطبخ من جديد في قدر الكسكسو المشقوب<sup>(423)</sup> فيطول زمن إعداد الخبز احتفالاً بالعيد ويتعقد طهيه تعقدا. ولا يكون ثريد العيد في المغرب والأندلس ثريدا عادياً من لحم أو طير بل يكون من رؤوس

(423) ابن رزيق، فضالة الخوان، ص 44 - 46.

خرفان الأضحى وأكارعها وكروشها، مما تبقى فيه علامة الأضحى تكمل القطاع<sup>(424)</sup>. ولا يكون ثريد النوروز أيّ ثريد بل يكون من خبز فطير يشقب أثقابا ويفوّه بالجوز والثوم المدروسين حتى يصيرا كالمخ، ويخلط بالخبز<sup>(425)</sup>.

3 - يتلازم في المواسم والأعياد الحبّ واللحم والشراب، فنبيد السقاية وثرید الرفادة وخبز النوروز وخمره وقربان المهرجان وشرابه وحبّه نماذج قديمة، فالشراب الذي يصاحب الحبوب طقسياً رمز الخصب يعتبر شربه عن رغبة الإنسان الدينيّ في الكينونة إذ يحيل الخمر على تعاقب دورات الخصب، ودون هذه الدورات لا كينونة، للإنسان<sup>(426)</sup>. ففي الكأس سرّ الطبيعة وحياة النبات وتعاقب الليل والنهار والفصول وسيرورة الشمس ودورة القمر. وفي الكأس دم يتجلّى فيه روح الربّ القديم. كما في الخبز جسد حيّ. في الخبز والخمر العناصر التي يكون منها الكون والإنسان، وفيهما الاختمار شاهد على التحوّل الذي يعبر به الإنسان الدينيّ عن العبور الروحيّ. ولا بدّ للعبور من قربان يكون وسيطاً بين الربّ والإنسان وعاملاً مولداً للخصب، فلا خصب دون دم قربان يظهر منه الحبّ والثمر لذلك اقترن القربان بالخبز والنبيد. وليس قربان الأضحى أو قربان عاشوراء أو قربان الغدير ترافقه الخمور. فلا حاجة

---

(424) م. ن. ص 40.

(425) م. ن. ص ص 54 - 55.

D. Fournier in "La fermentation symbolique et réalité" in *La vigne et le vin*, (426 p.291.

للمسلم في أعياده الدينية إلى حمرة تحوله تحولا صوفيا ولا إلى وسيط تتجلى فيه القداسة<sup>(427)</sup>.

ولئن تغير المقدس فإنّ النماذج بقيت دفيئة في الطقوس ولنز نهى الإسلام عن الشراب المسكر فإنّ بعض المسلمين بقوا متعلّقين بالخمير ينشدون جنون المدام ودبيب الراح في العظام ويطلبون الغنم من اللذات والغفلة عن أحداث الزمان.

#### 4 - شراب اللذة

في نصوص الأدب وصف لمجالس الأنس واللهو ونعت للخمرة وساقياها ومدمنها ينشد مرور الأيام والليالي لا يدري بها، ويضرب في اللهو وينعم بالبطالة يستحثّ السقاة ويطرب لليزال، يسأل الحياة الغضة والربيع الحاضر والشباب الرغيد واللذة الدائمة، فلا يرى غير الجمال في الكون يتلالا ضياء شمسه ونور بدره بمنّيه الكأس بالغواني الحور والغيد الحسان ويوقظ فيه الإحساس بحسن الشعر وترقرق الأنغام.

يقصد ظريف مجلس الظرفاء فيضع على جسده علامة ظرفه والشراب. ويقصد قاض مجلس الوزراء فيخلع ثوب الوقار ويلبس الثياب

---

(427) الدم روح تشرب، والخبز واللحم جسد يؤكل، بهما يكون، التهام، المقدس وازدراده، لذلك كان دم أنبي (Agni) سوما وجسده خبزا يسقى بالزبد الصقي. وكان دم ديونيزوس خمرا وجسده خمرا نينا ينقض عليه انقضاضا وكان دم المسيح خمرا وجسده خبزا. انظر، E. Burnouf, *Le vase sacré et ce qu'il contient*, p 47; J. Hani, *Mythe, rites et symboles*, pp 214-215.

وقد التبت الخمر عند الساميين بالدم فكانوا يسكبونها هدايا ويقربون القرابين  
R. Smith, *lectures on the religion of the semites*, p 230.

الملونة بالأصباغ الأحمر والخضر والصفـر<sup>(428)</sup>. ويقصد نديم مجلس خليفة فيحضره «بزي الموكب ولباس الخدمة»<sup>(429)</sup>. فإن شاء داعيه تغيير زيّه «خلع أثواب المنادمة يرتديها وقتها ولا يعود إليها فيحضر بها مجلس نديم آخر فتبقى علامة هاديتها عليه. لا تلبس إلا ساعة طربه»<sup>(430)</sup>. و«خلع المنادمة العباسية» عمامة وشي مذهبة وغلالة ومبطنة ودرّاعة دبيقية. وتحمل مع المخلوع التحايا والطيب»<sup>(431)</sup>. ومن الخلع قلنسوة الوشي وفرجية الوشي<sup>(432)</sup>. ومما يلبسه الظرفاء القمصان ذات الألوان المختلفة من الكتان الديبقي. وترتدي النسوة في أوقات الشرب واللهو والطرب العصائب المزخرفة المرصعة بالجواهر والأحجار أو المكتوبة بأشعار الحب. ويغير ندمان الخاصة الدمشقية ثوب الوقار فيرتدون القباب والتخفيفة ويحملون منديلا

(428) الحبيب الزيات، «رقص الفضة والوزراء والأمراء.. الشرق، 43، 1949. ص 503 - 504.

(429) كشاجم، ادب النديم، ص 122.

(430) م. ن. ص. ن.

(431) الصابي، رسوم دار الخلافة، ص 96. والغلافة الثوب الذي يلبس تحت الثياب لأنه يتغلغل فيه أي يدخل. والمبطنة ضرب من الأردية يلبس فوق الثوب له بطانة قوية ثعينة. والدرّاعة جبة مشقوقة تعمل من الديباج أو الديبقي أو الصوف يلبسها كل من الرجل والمرأة. والديبقي من دق ثياب مصر تنسب إلى دبيق. والتحايا جمع تحية وهي التحفة والطرفة. وأكثر ما تطلق على الطاقة من الأزهار والرياحين التي يحيط بها الندمان وتزين بها مجالس الشراب. ابن منظور لسان العرب، مادة. بطن. دبق. درع. غلل. انظر شرح المحقق لهذه الكلمات في الصابي، رسوم دار الخلافة، ص 96. هوامش. 5، 6، 7، 8. انظر كذلك عبد العزيز حميد، «الفنون الزخرفية، في حضارة العراق. IX. ص 263 - 264.

(432) ابن منظور، لسان العرب مادة فرج.. الفرجية ثوب يلبس فوق الثياب أو يلقى على الكتفين يكون مفرّجا مزرّرا وله أذنان وطرق. الصابي، رسوم دار الخلافة، ص 96 هامش 9.

ليدخلوا على الملوك<sup>(433)</sup>. ويجب ألاّ يخلّ النديم بالعمامة والخفّ وله أن يلففهما ويخفّفهما. وإنّما الغرض في ملازمتها ألاّ ينحسر الرأس وتبدو القدم<sup>(434)</sup>.

تهدي الملوك لمنادمها خلعا فيحمل الثوب استعارة المؤانسة واللهو وعلامة السلطان. إنّ اللباس آليّة من آليات العبور إلى البلاط ودمج الآخرين فيه دمجا خاضعا للقاعدة<sup>(435)</sup>. فلا تكشف خلج المنادمة عن مظهر فرديّ ناتج عن اختيار خاصّ وذوق حرّ بقدر ما تحيل على خصائص مظهر سلطانيّ لا يسمح بسلوك لهو عاديّ. فالندامي في البلاط فئة خادمة منتجة للعب والطرب واللّهو محقّقة لذّة الآخر وتكون لذتها تابعة<sup>(436)</sup>. ولا ريب أنّ خلج المنادمة المصنوعة من الحرير والذهب والجواهر والكتابة تحمل علامة البذخ<sup>(437)</sup>. وتداخل الألوان فيها ينقل الشرب إلى عالم الأنوار والرياحين والتفاؤل والبهجة والفرح. عالم يختلف عن اليوميّ الذي قد يلبس فيه السواد<sup>(438)</sup>. فتذكر الألوان بالربيع وعالم الجنان. وإذ تخفّف العمامة ويخفّف القباء والخفّ فإنّ ذلك طلبا

---

(433) حسين العبيدي، اللباس العربيّة الاسلاميّة في العصر العبّاسي من المصادر التاريخيّة والأثريّة، ص 90 - 91، 169، 202 والتخفيف طاقية، م. ن. ص 92.

(434) كشاجم، أدب التدم، ص 122.

(435) يرتبط الثوب بالوعي الجماعيّ أي بالمعايير والقواعد والعادات والرسوم وليس أحسن من الثوب به يتمّ الضغط على الجسد وتحديد أدوار الفاعل ووظيفته.

(436) انظر 42 - 41، T. Veblen: *Théorie de la classe de loisir*, pp 41 - 42. كان الندماء يؤلّفون في بغداد دائرة صغيرة حول الخليفة.. وأغلبهم من الطرفاء والعلماء والأدباء يصطفيهم الخليفة.. يتقاضى الندماء رزقا خاصا بهم.. محمد سعد الشيباني، تاريخ العراق، ص 267. وفي أدب التدم لكشاجم فقرات تفيد بأنّ النديم خادم ليست له حرية، يجبر على الشراب وعلى السكر، ص 115.

(437) لا بلاط دون مسرحة البذخ والوفرة والسرف، م. ن. ص 49، 59.

(438) الجهشياري، الوزراء والكتاب، ص 212.



لتجاوز ثقل اليوم وجده، وإذ تؤكد تغطية الجسد لا يبدو منه رأس ولا قدم فإنّ في ذلك التزاماً بالزمن وحدوده والأرض وقيودها إذ العري وحده يكون خارج الزمن واستعارة لجنة أصلية كانت في البدء لا ثوب فيها ولا قيد ولا وعي<sup>(439)</sup>، وليست لجنة الخلد التي تكون في الزمان الأخرى غير صورة من أرض، ثياب الشرب فيها، سندس خضر وإستبرق وحلّوا أساور من فضة<sup>(440)</sup>.

ولئن بدت لياقة الخاصة معيارية فإنّ السلطان حين يختص نديمه بخلق تختص به ويلبسه نفس الحرير الذي يلبس<sup>(441)</sup> ينشد علاقة تفاعلية مختلفة عن التفاعل اليوميّ الذي يكون الثوب فيه استعارة للتمايز. فاللباس الواحد يقرب بين المتباعدين ويدمجهما في مناداة يطلب بها إلغاء الحدود.

ولعلّ عادة تغيير الثوب في المآدب من الرواسب القديمة التي ترتبط بخلع علامة الدنيويّ وارتداء علامة المقدّس ثوبا يتمّ به العبور. كما أنّ عادة تزيين الندمان بالأزهار والرياحين يكلّون بها رؤوسهم وآذانهم وأعناقهم<sup>(442)</sup> من الطقوس الدينية القديمة، فحمل الأغصان والأزهار ووضع الاكاليل على الرأس وتقديمها للآلهة والتعلّق بها في طقوس العبور وطقوس

J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, "Nudité", p. 154. (439)

(440) الإنسان 76 / 21.

(441) الجهشيارى، الوزراء والكتاب، ص 212.

(442) انظر ارتداء الشرب لأكاليل الرياح والورد والترجس في الرقيق القيرواني. قطب

السروور، ص 15، الحبيب الزيات، «رقص القضاة والوزراء والأمراء»، المشرق، 43،

1949، ص ص 503، 504.

المنادمة على صلة بشعائر الخصب وتقديس القوة الشمسية النارية<sup>(443)</sup>.  
وليس من الغريب أن يطلق في العربية على إكليل الريحان والآس الرعلة  
وعلى أطراف الكرم الغضة اللينة إذا نبتت واثنت وطابت<sup>(444)</sup>. فالعلاقة بين  
الإكليل والكرم واضحة ففيهما القوة الإخصابية وروح النبات يتجلى فيها  
الإلهي. يجعل الإكليل على رأس الشرب تاجا شمسا يتوق إلى نورها  
الساطع من أذهلته السماء ودعته إلى سعادتها المطلقة<sup>(445)</sup>.

يستحب الغبوق والصباح<sup>(446)</sup>. ففي الليل تقف الحياة العادية لا يطرق  
طارق ولا .خبر قاطع ولا شغل مانع<sup>(447)</sup> فالليل زمن حميم هو زمن

(443) الفردوسي. الشاهنامه. II. ص 105. M. , pp 170-172; *Encyclopédie des symboles*, pp 170-172; Eliade, *Histoire des croyances et des idées religieuses*, I, p. 273; R. Flacelière, *La vie quotidienne en Grèce*, p 214; P. P. Lavedan, *Dictionnaire illustré des antiquités grecques et romaines*, pp 301-302; O. Viennot, *Le culte de l'arbre dans l'Inde ancienne*, p. 170.

(444) الرعلة : إكليل من ريحان وآس يتخذ على الرؤوس. والرعلة .أطراف الكرم الغضة اللينة  
إذا نبتت. يقال : رعل الكرم والجمع رعل. وعشب أرعل : إذا اثنى وطاب. وقضيب  
أرعل إذا كان رخصا. ويقال لما تهدل من النبات أرعل وشجرة مرعلة إذا كانت رطبة.  
محمد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة. II. ص 206.

(445) *Encyclopédie des symboles*, pp 170-172.

(446) الغبوق شرب العشي والصباح شرب الغداة والجاهلية شرب السحر والقبيل شرب  
نصف النهار. الشعالبي. فقه اللغة ص 169. وقد جاء أن العشي يقال لما بين المغرب  
والعتمة ويقال لما بين زوال الشمس والصباح ويقال لما بين زوال الشمس وطلوع الفجر  
ويقال هو آخر النهار إذا زالت الشمس. ابن منظور. لسان العرب. مادة عشي. وورد  
أن الصباح سمي بطلوع الفجر وكل شرب في أول النهار قبل انتصافه فهو صباح.  
الراقي القيرواني. قطب السرور. ص 328.

وانظر في الراغب الاصفهاني. محاضرات الادباء. I. ص 208. المقرئ. نفح الطيب. I.  
ص 625. المسعودي. مروج الذهب. IV. ص 277. وانظر علي الغيضاوي. الإحساس  
بالزمان في الشعر العربي. I. ص 436 - 437. أحمد النوش. التصوير الغني  
للحياة الاجتماعية في الشعر الأندلسي. ص 301. علي هاشم. الأندية في العصر  
العباسي. ص 162.

(447) التيفاشي. سرور النفس. ص 45.

الآلفة والخلوة يطلب فيه الانس وتخلو اللذة حين ينام الخليّ وتسكن الدنيا ويحنّ الحالم إلى أعماق ذاته ينزل إليها فاقدًا وعيه متحرّرًا من كلّ قيد. وقد تقبل عساكر الليل على المرء بالهموم والفكر فيطول الليل وتبدو رايات الظلام غصصا والنجوم الطافية في بحر الدجى شيئًا. فتَهفو النفس إلى الخمر تطرد بها الليل وطولُه والدر ونقمه. ورغم ذمّ بعضهم الصبح لتعطيله اليوم فإنّ غائم اللذة استحسّنه واستطرفه على الروض والزهر وتحت الدجن. فعندما يذهب ثلثا الليل ويرتفع الحجاب عن الشمس يضرب الديك بجناحه ويصيح معلنا بداية النهار. حينئذ تفتضّ عذرة الصباح ويباكر الندماء إلى الأقداح<sup>(448)</sup> ينّبهم الديك إلى النور الساطع يشرق على الكون وإلى ميلاد النهار وتجدد الحياة<sup>(449)</sup>.

وإذا كان أهل اللهو والبطالة، يطلبون الراح عشياً وصباحاً يقضون الأيام في شربها والليالي فإنّ من الخلفاء من كان يشرب يوما ويدع يوما ومنهم من كان يسكر كلّ جمعة أو يوم الثلاثاء، ومنهم من كان لا يشرب الخميس ولا الجمعة<sup>(450)</sup>.

ولقد قسمت أيام الأسبوع، على أقسام من اللذة والاستمتاع بطيب العيش والتصرّف في أطوار الحياة فكان يوم السبت منها مخصّصاً

(448) الثعالبي، خاصّ الخاص، ص 62، الرقيق القيرواني، قطب السرور، ص ص 324، 328 - 329.

(449) انظر رمز الديك في J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves, La nature*; G. Van der Leeuw, *La religion dans son essence et ses manifestations*, p. 382.

(450) الراغب الاصفهاني، محاضرات الادباء، 1، ص 710.

للصيد والشراب والخروج إلى البساتين والمنتزهات.<sup>(451)</sup> ولا ندرى  
أكانت عادة الشرب في السبت مأخوذة عن الفرس<sup>(452)</sup> أم عن راحة  
اليهود فيه واحتفائهم بالخلق أم كانت للسبت صلة بكوكب الشمس أو  
السعد ؟<sup>(453)</sup>

يحتاج المرء إلى زمن في اليوم ينسى فيه جده ويرتاح من كده ففي  
الليل زمن الراحة والنوم في الحياة العادية وها الليل زمن الحفل للراغب  
في نسيان رتبة العيش يسأل الطرب واللهو بهما يبدد وحشة الأيام  
وظلمتها. ولا يكفيه الليل وحده مدة للحفل فيطلب صباحا لا يرتدي فيه  
ثوب الجد ولا يكون فيه سلطان للعقل بل هو الصبح سرور ولهو  
وطرب.

وأكثر ما تطلب الخمر في فضاء قصتي يبعد مرأى رتبة الغضاء  
العادي. يقصد أهل الشراب والطرب الديارات لتوفر الخمر فيها ولقيام  
أهلها بخدمة الشرب ولأنها بعيدة عن العمارة، تكون في نواحي المدن  
حيث الربي والسهول والرياض<sup>(454)</sup>. ويرتاد أصحاب اللهو الخمارات

---

(451) حبيب الزيات. أيام السبوت بدمشق في عهد العباسيين. المشرق. 1928. ص 41. ولم  
يقتصر السرور في السبت على البغداديين بل كانت عادة الشاميين بدمشق وأهل المغرب  
والأندلس واليمن ولا كان التقص في السبت خاصاً بالملوك بل كان سكر الفتيان فيه سنة.  
م. ن. ص ص 41 - 46.

(452) كان للفرس يوم بهرام أو يوم رام ينقطعون فيه لمعاورة الراح. م. ن. ص 41.  
(453) لعل السبت يوم سعد وفرح وسرور ونور وإشراق فقد كان تقسيم أيام الأسبوع عند  
البابليين مفتترنا بالكواكب. انظر علي الغضاوي. الإحساس بالزمان في الشعر العربي. I.  
ص ص 453 - 454.

(454) ابن محمد. البذور المسفرة في نعت الأديرة. الأصفهاني. الديارات. الشابشتي. الديارات.  
انظر عبد الرحمن صدقي. الخان الخان. ص ص 32، 35، 37، 43 - 44. علي محمد  
هاشم الأندية في العصر العباسي. ص 177.

والخانات، ولم تكن هذه في مأمن من الرقابة تقفلها حيناً وتهرق خمورها أحياناً وتسخن أصحابها، ولكن الشرطة كانت تتغافل عنها طورا وتستثمرها الخاصة أطوارا. وكانت بعض الخمّارات في بغداد تدار من قبل النسوة يتعرّفن على قاصديها قبل ولوجهم العتبة فإذا خفن العقاب أوصدن الأبواب بالمزاليج وأنكرن الخمر والمتعة. ولعلّ حانات الأرياف كانت لقصادها أضمن ولطالبي المتعة آمن ولسائليّ اللذة أجمل، إذ تكون في البقاع النزهة الحسنة وعلى الشيطان<sup>(455)</sup>. ولم تكن الخانات تفتح أبوابها لأيّ كان بل لها روادها من الظرفاء والشعراء والأمراء وقواد الجند وأصحاب المال<sup>(456)</sup>. تفرش الخمّارات بالنمارق والبسط وتشمل الدنان والخبوابي والطنايير والأعواد والطاسات والقناني والكؤوس<sup>(457)</sup>. وتطلب الخمر في المنازل والقصور ومتون الزوارق وأماكن الصيد والبساتين والحقول<sup>(458)</sup>.

وقد يستحبّ الشرب تحت الدجن في يوم غيم لم يحطر أو في يوم رذاذ، وقد تطلب النشوة في النسيم العليل والأفق الطلق والجنان الجميلة تخلب صهاريجها الفضيّة الأبصار ويطرب خرير جداولها المترققة وأنهارها الجارية، الأنظار وتريح كرومها المعرّشة وثمرها المتألق اليناع النفس. ويتضوّع شذى رياحيتها المزهرة. في ضوء النهار تبسم الطبيعة فيضحك الأنس وتشرق الوجوه ويطيب السرور، وفي الليالي القمرية

(455) سليمان حريثاني، الخمرة وظاهرة انتشار الخانات ومجالس الشراب في المجتمع العربي الإسلامي، ص 105، 108 - 109، عبد الرحمن صدقي، الحان الحان، ص 35.  
37.

(456) علي محمد هاشم، الأندية في العصر العباسي، ص 162.

(457) سليمان حريثاني، الخمرة وظاهرة انتشار الخانات في المجتمع العربي الإسلامي، ص 102.

(458) الثعالبي، يتيمة الدهر، II، ص 200، المقرئ، نفع الطيب، IV، ص 180، حسن أحمد النوش، التصوير الفني للحياة الاجتماعية في الشعر الأندلسي، ص 295، 297.  
299.

على نهر كنهر دجلة يعمق الإحساس بجمال البدر على صفيحة وجه النهر  
فينشد المرء الغنم باللذة<sup>(459)</sup>.

وقد تبسط أنماط المجالس بين الآس والورد والنرجس، وتتدفق فيها  
روائح النارج والأترج والتفاح، ويؤتى بتمائيل العنبر المعجون بالمسك  
والزعفران والكافور في غضائر صينيّ وندّ وشمع معنبر مكفّر، ويجعل  
الورد أطباقا بين يدي الندمان يشربون عليه ويصطبحون فيتلف. تتضوّع  
روائح عطور تطيب به أهل الطرب وخلق تضمّخوا به وشذى الفاكة  
وعبير الريحان وريح البخور يتصاعد إلى السماء<sup>(460)</sup>. يغيّر النور المجلس  
فيجدّد اللذة، فمن مجلس مغطى بالفاكة الفاخرة يضجر الملك منه  
فيأمر بآخر يطرح فيه النيلوفر العبق ويغيّر بشيء من الكافور يسحق  
عليه حتى يلوح و، كأنه ثوب أخضر ندف عليه قطن رقيق أو روضة  
سقط عليها ضرائب الثلج<sup>(461)</sup>. وقد يشتهي الملك الاصطباح على  
النرجس<sup>(462)</sup> أو أن يكون كلّ ما تقع عليه عينه في مجلسه أصفر<sup>(463)</sup> أو  
أن يكون شرابه على الورد تطرح فيه الدراهم الخفاف وقطع الندّ  
والكافور والتمائيل حتى يجمع بين ريح النور وحسنه واللعب بحثا عن  
الدراهم في الورد<sup>(464)</sup>.

(459) ابن طيفور. كتاب بغداد. ص 112، الثعلبي. من غاب عنه المطرب، ص 51. 116، يتيمة  
الدهر، II، ص 205، الرقيق القيرواني. قطب السرور، ص 43، 50، المقرئ. نفح  
الطيب، IV، ص 262، 495، انظر عبد الرحمن صدقي، الخان الخان، ص 37، 44.

(460) ابن عذاري، البيان المغرب، ص 295، ابن المعتز طبقات الشعراء، ص 210، التوحيدي،  
الرسالة البغدادية، ص 175 - 176، القاضي التّوخي، نشوار المحاضرة I، ص 276.

(461) القاضي التّوخي، نشوار المحاضرة I، ص 296 - 297.

(462) م. ن. I، ص 295.

(463) م. ن. I، ص 301.

(464) م. ن. I، ص 304.

لذة الشرب ليست من الشرب وحده بل هي لذة يحدثها النور يمتع  
الحواس ويشير الخيال ويحث المرء على طلب النشوة للانصهار في الكون  
والامتلاء من الجمال. فمن النيلوفر يولد العالم حين تنفتح الزهرة في  
الفجر بعد انغلاق في الليل البهيم. حين تشرق الشمس على سطح الماء  
يتهيأ النيلوفر للضحك فيحزن المرء إلى الغنى من اللذة وإلى الإحساس  
بالحياة<sup>(465)</sup>. ومن النرجس يظهر الربيع فتبهر دراهم النور الفضية العين  
وتسطع دنائيره البهية النفس لا ترى سوى الحسن صفرة يسرها بريقه  
ويبهجها تألقه. يعكس النرجس على ضفاف النهر صورة الذات تجنح إلى  
عالم الحب. فهذا هو السكران مجنن العشق دوما. تانق إلى حب يمضي  
بوصاله النفس ويشكو امتناعه فيمتعه المنع<sup>(466)</sup>. وفي الورد يبدو الجمال  
وتظهر الحياة أتمها والروح أزكاها والحب أعذبه. يتراءى الورد دما  
جريا لا يحول الشرب ذلك التحول الصوفي العجيب وبريقا خاطفا  
مذهلا يفوح منه ريح يضحك السماء<sup>(467)</sup>. تختزل الوردة كل الرياحين  
تستقبل شعاع الشمس، يتألق بريقها الخلاب فيكشف نضارة تسطع  
وجمالا يبهز وحياة تتدفق فيذكر الورد بنظارة الأنثى والشباب الرقيق.  
فالوردة أنثى أبدية تلك الأنثى الكاملة المتجددة تجدد الحياة<sup>(468)</sup>. إنها زهرة  
الدنيا والنساء، كل النساء، فالوردة الحمراء صاحبة لهو وطرب، والبيضاء

(465) انظر J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, "Nénuphar", p 662.

(466) انظر رمز النرجس في م. ن. ص 658.

(467) انظر رمز الورد في م. ن. ص 823 - 822.

(468) E. Harding, *Le mystère de la femme*, p 207; C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p 653.

امراة عفيفة، والكبيرة الأوراق امرأة حسناء مليحة، فالوردة أنثى تُعشق ويشتهي عذب لهاها<sup>(469)</sup> والخمرة كالوردة أنثى تطلب ريقا خضلا.

لذة الشرب تكون بين الشجر. فالشجرة تعكس تمام الوجود وتجده الدائم وتبعث في الشرب يجلسون تحت أغصانها الوارفة الإحساس بزمان غير محدود بل بالخلود والشعور بالانتشاء في عالم مقدس والامتلاء من الكمال والتمام. واتحاد الكائن بالكون<sup>(470)</sup>. يدعو الماء<sup>(471)</sup> صورة الماء فيلتذ المرء بمراه يترقرق في عالم فردوسي لاوعي فيه، وينتشي تحت دجن يحجب الشمس تجلو وتختفي فتعبر عن حالات من الصحو والسكر، ويتمتع بالغمام يبكي. يرش الأرض تحته عروسا وبصوت البرق والإرعاد يبشر بالخصب فيحتفي الشرب بميلاد الحياة.

وإذا كانت الخمر تطلب على النيران والكوانين والشموع<sup>(472)</sup> فيداخل نور الشرب ضياء النار وتتحدا النار بالنار فتخيم الحرارة الحميمة على المجلس. فإن لذة الأنس في القر تبدا وحشة الظلام وبرد الجسم، فطيب السرور في الشتاء يدفي الندمان وبهاء الثلج يذكر بكافور يمزج الخمر وبياض، آنية من فضة<sup>(473)</sup> وبلون الحسن خالصا [...] والحسن عفا [...] والنور والضياء<sup>(474)</sup>.

(469) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 448 - 449.

(470) انظر رمز الشجرة في J. de la Rocheterie *La symbologie des rêves, La nature*, pp 41-43.

(471) رأينا أن الماء رمز لكل السوائل فتكون الخمر رمزا من رموز الماء.

(472) السري الرفاء، المحب والمحبوب والشموم والمشروب، ص 234.

(473) م. ن. ص 229.

(474) الصادق الميساوي، الألوان في اللغة والأدب، حوليات الجامعة التونسية، العدد 36، 1995.

ص 276.



يطيب الشرب بعد الأكل. فيمتع النبيذ بعد اللحم شرابا وكبابا<sup>(475)</sup> وتعذب الخمر من العنب الأبيض بعد طبخ بعصير الرمان<sup>(476)</sup>. يطيب الشرب بعد الأكل، فلذة الشرب بعد الأكل أقوى من لذته وحده<sup>(477)</sup>. ولا يعني الفصل بين المائدة والمجلس أنّ الراغب في العشاء على النبيذ<sup>(478)</sup> أو الاجتماع على جزور للمشرب<sup>(479)</sup> لا يحقق رغبته في الجمع بين الأكل والشرب. ولكنّ النفوس أكثر ما تطلب الراح تطلبها بعد الالتذاذ بألوان المطاعم.

توضع الصواني بين الأيدي ويقف السقاة على رؤوس الندمان بالأباريق فيها ألوان الشراب ويجيء الخدم بالأقداح يناولونها الجلساء<sup>(480)</sup>. تهفو النفس إلى الخمر مشعشة ترقّ بالمزج فتصفّق بماء سحاب يجول في جنبات الأباريق يبرد نارها. فالخمر نار إن لم تمزج. فتشتاق النفس إلى الراوق المصفّاة تروق كما تروق الرقراقة الرائعة الحسن والساقبي الروقة يترقرق ماء وجهه بهاء تثير غمزاته فتأخذه العين ويقبله القلب. ويطلب الشارب سخاميّة سلسلا ماديّة تلين في الخلق وتسهل. وشموسا تهزّ النفس هزّا، وراحا تفاحيّة أو ورديّة أو مسكيّة ينتشر ريحها فتحدث في الروح حقّة وطربا، وينشد النشوان الجريال دما يترع في أكواب تتوّج بأكاليل الورد، ورحيقا في لون الزعفران ذهباً يدّعدع في الكؤوس

(475) ابن طيفور. كتاب بغداد. ص 111.

(476) ابن وحشية. الفلاحة النبطية، I. ص 955.

(477) ابن طيفور. كتاب بغداد. ص 111.

(478) القاضي التّوخي. نشوار المحاضرة، I. ص 334، 336.

(479) الاصفهاني. الاغانى، XII. ص 197.

(480) م. ن. XV. ص 127، الصولي. أخبار الراضي بالله والتقي لله. ص 56.

وَيُدْهَقُ كَالنَّجُومِ فَيَتَدَقَّقُ مِنَ الْكَأْسِ بِرَيْقٍ فِي الظَّلَامِ خَالِكٌ يَبْدُو الْفَنَاءَ أَوْ  
لَيْسَتْ النُّجُومُ فِي أَحْلَامِ الْكَائِنِ الْمَهْدَدِ بِالْفَنَاءِ ضِيَاءَ لَا يَحْدُهُ حَدٌّ (481) ؟

تَشْرَبُ الْخَمْرَ قَلِيلًا قَلِيلًا فَتَتَغَمَّرُ، وَيَسْأَلُ شَارِبَهَا نَقْلًا يَلْذَّ بِهِ التَّمَقُّقُ  
وَيَطِيبُ التَّنَوُّحُ طِيلَ لَذَّةِ الشَّرْبِ وَيَطِيبُ الْأَنْسَ، يَنْتَقِلُ عَلَى الشَّرَابِ  
بِالرَّمَانِ الْخَلْوِ وَالْمَرْ وَالْعَنْبِ وَالْإِجَاصِ وَالْكَمَثَرِيِّ وَالسَّفَرَجِلِ وَالنَّبِقِ  
وَالزَّعْرُورِ وَالْخَوْخِ وَالشَّمَشِ وَالْأَتْرَجَ وَالْبَنْدِقَ وَالْفَسْتَقَ وَاللُّوزَ وَالزَّبِيبَ  
وَالسَّكَّرَ السَّلِيمَانِيَّ وَقَصَبَ السَّكَّرِ الْمَعْمُولِ بِمَاءِ الْوَرْدِ وَالْخَشْكَنْجَانِجِ  
وَالْبَازِمَاوَرِدِ وَالْمَلْحَ الصَّنَعَانِيَّ وَالطِّينَ الْخِرَاسَانِيَّ وَالْبَاقِلَاءَ وَالسَّمْسَمَ الْمُقْلِيَّ  
وَالْعُودَ الْهِنْدِيَّ وَالْعَصَافِيرَ الْمُطْبُوخَةَ وَاللَّقَانِقَ وَلَحُومَ الضَبَاءِ أَوْ اللَّحُومِ  
الرَّخَصَةَ قَلَايَا أَوْ شَرَائِحَ مَلْفُوفَةً عَلَى الْقَصَبِ مَشْوِيَةً أَوْ قَدِيدًا، وَالْأَقْرَاصَ  
الصَّغَارَ الْمُقْلِيَّةَ أَوْ الْمَخْبُوزَةَ فِي التَّنُورِ، وَأَقْرَاصَ الْخُبْزِ الْمَرْقَّقَةَ الْمُطْلِيَّةَ  
وَالسَّكَنْجِينِ الْعَقِيدَ مِنَ الْجَلَابِ الْمُنْقِي (482).

481) انظر أسماء الخمر وصفاتها في ابن المكيث. كتاب الألفاظ. ص 265 - 269، الثعالبي.  
فقه اللغة. ص 274 - 275، الرقيق القيرواني. المختار من قطب السرور. ص 28 -  
39، النويري. نهاية الأرب. IV. ص 86 - 88، وانظر السري الرفاء. المحبّة  
والحبوب والشارب والمشروب. ص 9، 25، 29، 43، 54 - 55، 58 - 60، 67،  
101، 119، 122، 124، 157 - 158، 170، 172، 180.

482) ابن سيار. كتاب الطيخ. ص 233، ابن وحشية. الفلاحة النبطية. I. ص 955، الاصفهاني.  
الأغاني. IV. ص 353، التوحيدي. الرسالة البغدادية. ص 184 - 185، الرقيق  
القيرواني. قطب السرور. ص 161، 294، الصولي. أخبار الرازي. بالله والمتقي  
لله. ص 56، القاضي التنوخي. المستجد. ص 76، كنز الفوائد. ص 60 - 61، 132،  
السعودي. مروج الذهب. IV. ص 73 - 74، 277، الوشاء. الموشى. ص 196 -  
197، أمّ الطين الخراساني فهو طين الأكل ينتقل به. انظر الرسالة البغدادية. ص 185.  
هامش 1.

وعادة الانتقال على الشراب توجد في فارس<sup>(483)</sup> وبلاد الرومان واليونان<sup>(484)</sup>. وإن تعددت النقل وتنوعت فإن أكثر ما تواتر في النصوص الفاكهة الطرية واليابسة. فعلاوة على طعمها اللذيذ وعطريتها الشديدة هي في عالم الأحلام مألّ وملك وتجارة ورزق وريح<sup>(485)</sup>. فهي خير وسعة ونعمة ووفرة يشعر مرآها برغد العيش وغضارته. ونضارتها بالربيع الدائم، ويوحى شكل بعضها بنهد وخذ وثغر وقد... تتضوع رائحة التفاح العنبرية تفرح القلب وتغذي الروح وتجتمع فيه، الصفرة الدرية والبياض الفضيّ والحمرة الذهبية [...] فتلتذّ من الخواص ثلاثة بجرمه، العين بحسنه والأنف بعرقه والفم بطيبه<sup>(486)</sup>. رأى الشعراء في التفاح تكامل الحسن ولحوا فيه، حدود المحبة، ولين عظمي المرأة وطيب نسيمها وطعم لماها وحمرة خدّها<sup>(487)</sup> وكانت التفاحة ثمرة الشوق تجمع وصف العاشق الوجل والمعشوق الخجل<sup>(488)</sup>. ولا شيء يفوق التفاح طيباً ورائحة فهو ثمرة السعادة البالغة، في شجرتها ما في الكرمة من الأسرار الإلهية<sup>(489)</sup>.

483) وصف الثعالي في غرر ملوك القرس وميرهم انتقالهم بلبّ اللوز المدقوق والمنقى من قشره بالسكر ولباب جوز الهند الطريّ بالطبرزد والجلاب اليابس وحبّ الرمانين بماء الورد والتفاح الشامي ومفلّق الخوخ الأرمني والرطب باللوز وحصّاض الاترج الطريّ والبزماورد. ص ص 313 - 315، 708.

484) يضع الإغريق على موائد شرايهم الفاكهة الطرية واليابسة والخلويايات والقوّن والحمص المقلين. انظر. R. Flacelière, *La vie quotidienne en Grèce*, p 213. والنقل هي (Nclei) اللاتينية و(Nogolmata) اليونانية. آدم متر الحضارة الإسلامية في القرن الرابع، II، ص 243.

485) ابن سيرين، تفسير الاحلام، ص ص 440 - 441، 444 - 445، 447، 465.

486) السيوطي، المقامات، ص ص 98 - 99.

487) م. ن، ص 100.

488) الحصري، زهر الآداب، I، ص 297.

489) J. de la Rôcheterie, *La symbolologie des rêves, La nature*, "pomme", pp 201-202.

تمزج في الخيال لذة الأكل ولذة الجنس، وتتحدان في شوق الحالم،<sup>(490)</sup> ويجد الواحد في الكمثرى روائح وطعوما شبيهة بالتفاح بل يفاجئه طعم ماء الورد والسكر ويتراعى له الكمثرى ثدي مليحة وناهد كاعب<sup>(491)</sup>. أما النبق فهو من سدرة المنتهى ثمر في صفرة الذهب طعمه ألذ من الشرب<sup>(492)</sup>، والرمّان فاكهة الجنة تلقح حبّاتها رمّان الأرض، إنها ثمرة مدوّرة كالقمر على رأسها تاج كالشمس، يفضّ قشرها فضاً وتمصّ حبّاتها مصّاً، فيسيل منها عصير عذب كالعندم فيه حلاوة وفيه مزازة تدغدغ اللسان، فيجد أكله طعم اللذة. فالرمّان نهود الغيد وأثناء الخرائد<sup>(493)</sup>. أما السفرجل ففاكهة تجمّ الفؤاد وتشدّ القلب وتطيب النفس، يسكر عطرها ويبهّر تبرها ويعجب شكلها. في طعمها نكهة عطر لذيدة وحلاوة مزوجة بقبض تجمع أطراف اللسان ومزازة تطلقه، وفي جلّئارها شعاع يتقد في الغصون الخضّر<sup>(494)</sup>. والخوخ ثمر يجمع بين الريحان والفاكهة. في بياضه احمرار وفي احمراره اصفرار، كأنه حدود عذارى ووجنات معشوق فيها، أثر للعضاض<sup>(495)</sup>. والعنب حبّاته، ظروف النور، وأوعية السرور، وأمّهات الرحيق في مخازن العقيق<sup>(496)</sup>.

تغلب على هذه الفاكهة الرطوبة والبرودة فتشاكل الرطوبة رطوبة الخمر وتخفّت البرودة من نار المدام كما يخفّتها الماء تمزج به، فتروق

N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, p. 151. (490)

(491) السيوطي، المقامات، ص 102.

(492) م. ن. ص 102 - 104.

(493) م. ن. ص 83 - 84.

(494) م. ن. ص 95.

(495) م. ن. ص 105.

(496) التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص 169 - 170؛ الحصري، زهر الآداب، 1، ص 297.

الفاكهة في الحلق بعد الشرب وقبل الشرب. يلين الخمر عصيرها ويدغدغ الأنف ريحها، فينشر فيه الشوق ويحرك الرغبة. ولما كان اللعب غاية من غايات الشرب فلا أحسن من عبث بنيق، كأنه أزرار حرير ملونة، ولبّ فستق كأنه خزرات جزع، وحبّ لوز كأنه ألسنة. فالفاكهة الجافة حارة مفرحة يسهل أكلها بين الكأس والكأس إن كانت بلا لحاف. ويمتدح تقشيرها وتكسيورها ونزع لحافها إن كانت مرتدته. تنشّط الفاكهة الجافة للشرب وتهيج الرغبة فبائيتها خاصية معروفة. ولا أمتع للشرب من ملوحة تعطش فيستزيد الشارب من الخمر. ولا من حلالة سكر يتفتت تحت اللسان ويسيل عصيره في الحلق سلسبيلًا. ولا من قبض يطرب اللسان، ولا من مزاولة تنعشه.

لا تكتمل «لذة الشرب، دون، إحضار نهود السفرجل وقود قصب السكر ومباسم قلوب الجوز وسرر التفاح ورضاب ابنة العنب»<sup>(497)</sup>. فالفاكهة التي ينتقل بها في مجلس الخمر ثدي وجيد وثمر ومبسم وسرة ورضاب والعلاقة الاستعارية بين هذه الأعضاء والفاكهة هي نفس العلاقة بين الخمر والريق أو بين اللحم والجسد، فالمادة تتراءى للحالم طعاما وشرابا، وفعل الأكل والشرب مثل الفعل الجنسي امتلاك وإتلاف وإدماج<sup>(498)</sup>، فالقم يدمج المأكول والمشروب هو القم يقبل المحبوب ينشد دمجها وابتلاعه<sup>(499)</sup>.

مجلس الشرب عطر يعزل الإنسان عن روائح اليومي. ففي الحياة العادية قد يشم المرء السهك والبخر والصنّان والزفر والزهومة والشياط

(497) المقرّي، نفح الطيب، VI، ص 496.

(498) م. ن. ص 152.

J. de la Rochetiere, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, "Bouche", p. 131. (499)

والعطن والنق. وفيها يشم رائحة البلى، فالنق من التعفن والتعفن موت. أما الحفل ففيه الطيب يتضوّع والزهر يتفاح على الأرض والراس، وفي الأيدي، بل يتناثر كالمطر ويتساقط على الشرب، وريح الفاكهة ينتشر فلا يكتفى بشذاها يعبق بل تحمل في الأيدي كالعنبر ويستنشق عبيرها يثلج الصدر<sup>(500)</sup>. بل قد يطلب الواحد، لا يكفيه ذلك عندما ينتشي، بركة من ماء الورد المزوج بالعنبر والزعفران يلقي فيها نفسه ويخرج منها فيطرب ويعود إليها ليزوب في العطر<sup>(501)</sup>.

تختلط كل الروائح ترج النفس فترج وتهزها فتتهزّ، فالعطر فاتن جذاب مغر ساهر يلهي ويسرّ ويهيج، والفؤح يثير الشوق ويوقض اللامعقول ويداعب الحسّ، ويمتلي باجثة الشذية ويشعر بالتسامي والعلوّ والارتفاع. بكلّ ما هو مهيب جليل عظيم، فالعطر خفيّ محتجب لا يرى ولا يمكّ ولكنه يصل الكائن بالكون<sup>(502)</sup>.

لا يكتفي ناشد اللذة بالعطر يمتع الروح بل يسأل جودة اللفظ وحسن الإيقاع وعذب اللحن. يطلب الشرب الغناء، فهو من أكبر اللذات، يسرّ النفس ويصفّي الذهن ويلين العريكة ويشير الخيال ويريح البال وينبّه العقل ويفتح الرأي ويفرج الكرب ويزيل الهم<sup>(503)</sup>. ينشط الغناء للشرب وينشط الشرب للسمع فتولد اللذة اللذة. تتمايل الرؤوس

M. Canard, "Quelques aspects de la vie sociale en Syrie et Jazira au dixième siècle d'après les poètes de la cour hamdanite" in *Arabic and Islamic Studies*, pp.

180-181, 183-184.

(501) الاصفهاني. الأغاني. 1. ص 57.

(502) "Le délicieux arôme soulève l'être humain tout entier, lui élargit la poitrine dans une inspiration profonde, il se sent en harmonie avec le monde, escalté, élargi, libéré [...] Le parfum unit l'homme au monde" H. Telleback, *Goût et atmosphère*, p. 24.

(503) ابن خردادبه. من كتاب اللهو والملاهي. المشرق. 54. 19. ص 140.

وتهـرّأً، تـنـبـهـن وتـتـزاحف عن مواضعها ويتعجب النشوان من ترقرق  
 الألف - ر - جمال الأصوات. وما يعد حسّ السـعـر وجودة القريض شينا.  
 ولا يكتمل الأنس دون ترقرق البيان سحرا. يطلب السكران اللغة تغمره  
 والكلام يمتعه والاستعارة يعربها. فيهرّأ الوصف ويرجّه الإيقاع ويغمره  
 الجمال ويطر به العشق وتمتعه الشكوى وتمنيه الوعود. يسكر من الفن فيقع  
 التسابق في الشعر وتهفو النفوس إلى الخمر توصف. فيغعم المتلقي  
 الوصف، فتطلب النفوس المزيد من الخمر. وما الفم يدمج الرحيق في  
 الذات يتدقق منها ليخرج بيانا يفوق لذة الشرب<sup>(504)</sup> ولكأنّ اللسان في  
 الغم مفلوق منشطر (Langue bifide). جزء منه يذوق المادّة وجزء  
 منه يتكلّم وينشد ويغني<sup>(505)</sup>.

في مجلس يبشّر فيه ديونيزوس برونق الربيع وينشر الفرح  
 الجليل<sup>(506)</sup>، يرى النشوان الساقية أو المغنيّة أو الجارية فيرى الخمر يعجب  
 والضياء يبهر فيحرك الحسن والكأس الهوى داء يروي النفوس وسقما  
 مكتوما وجمرا مضطربا. فينسب الغزل رقيقا مقبودا يؤجج نار العشق  
 ويشير الشوق، فيتذكّر القتل قاتله ويجد في مصرعه بعض المتعة. يرى  
 السكران المرأة حسنا والغلام بهاء، فيمنّيه الجمال ويشتهي القبلة خمر

(504) يكفّي تصفّح مجالس "الأغاني" للأصفهاني "ونشوار المحاضرة" و"الفرح بعد الشدة"  
 للقاضي التتوخي، و"الذخيرة" لابن بسام و"تيمة الدهر" لشعالبي وغير هذه النصوص  
 لتبيّن تداخل متع الشرب والشعر والغناء وتعاقبها وتوليدها بعضها بعضا. انظر كيف  
 تكون الخمر موضوعا للوصف في مجلس خمر. السعودي مروج الذهب. IV. ص 329 - 331.

M. Serres, *Les cinq sens*, pp. 166-167. (505)

(506) الفرح الديونيسيّ يشعّ في الخريف ولكنّ ديونيزوس وأمه سميلي (Semelée) يبشران

برونق الربيع وجلاله. H. Jeanmaire, *Dionysos*, pp. 27-28.

والعناق دفنا. أو ليس اكتمال اللذة يكون بالوصال ؟ <sup>(507)</sup> أو ليست الخمر شراب الحب وإكسير الهوى ؟ <sup>(508)</sup>. لا تخلو ثقافة من التقريب بين الخمر والحب والاتحاد السري بين الكائن والكون يحققه السكر والجنس. إن الخمر قرينة الأنثى <sup>(509)</sup> تلازم فينوس <sup>(510)</sup> وهي شيطان الزهرة، بل هي الشيطان الأصلي يتنكر في صورة امرأة تغوي وتفتن لتأخذ رحيق الخلود <sup>(511)</sup>.

وليست المرأة في عالم اللذة سوى قاذح على السرور ومبعث للشوق. فهي عنصر من عناصر اللذة <sup>(512)</sup> تطلب الباهرة السناء الماهرة الغناء الحاذقة الشعر المختبرة في اللغة القادرة على المذاكرة <sup>(513)</sup>. تمتع الجارية في المجالس وقد تمتع وهي تمتع. ويرفض المجتمع أن تلتذ الحرة بالسكر

(507) لذات الدنيا، مجالسة الإخوان ومنادمة الولدان وملامسة السولن..، وجه حبيب ومغن مصيب وساق أريب ونديم لبيب..، للذات أكل وشرب وسماع وجماع. اللذة، طعام برّ وشراب مرّ وابنة عشرين بكر..، رغيّف أزهر وطبيخ أصفر ونبيد أحمر وغلّام أحور..، الثعالبى، خاصّ الخاصّ، ص 61: الراغب الاصفهاني، محاضرات الادباء، I، ص 696، 715.

انظر حضور الشهوة إلى الباء والميل إلى المرأة واكتمال اللذة بالجنس في ابن أبي الدنيا، كتاب دم السكر، ص 28 - 29، 51: ابن عبد ربه، العقد الفريد، VI، ص 314: الجاحظ، من رسالة الشارب والمشروب، الرسائل، ص 264 - 265، القاضي التنوخي، نشوار المحاضرة، I، ص 314.

(508) الاصفهاني، الأغاني، XIII، ص 290.

(509) W. Pasini, *Nourriture et amour*, pp 24-25.

(510) L. Deschamps, "L'alimentation des anciens romains selon Varron" in *Saveurs, senteurs; le goût de la Méditerranée*, p 78.

(511) G. Dumezil, *Le festin de l'immortalité*, pp 7-9.

(512) جاء في السوزراء للصايبي هذه الجملة، "أن بدعة، من آلة الشرب وموصوفة بالخلق..، ص 215.

(513) ابن وادران، تاريخ العباسيين، ص 385.



«فالنبيذ شراب الرجال والفرح، وللنساء المآثم والسويق»<sup>(514)</sup>. وعندما تلهف المرأة على حبيب تقصد داره للشرب تجلد<sup>(515)</sup>. وعندما يطلب أحد المجان منادمة زوجه ينكر عليه المنكر<sup>(516)</sup>. ولكن سيدات تميزن بحب الفن والمعرفة كنّ في المتخيّل الأدبي صاحبات مجالس يتمتعن بالنبيذ ويصطحبن عليه<sup>(517)</sup>.

تمكّنت الخمر في نصوص الأدب من حشاشة النفس لا يصبر عليها محبّ ولا يلهو عن ذكرها مغرم ولا يقبل فيها المدمن لوم لانم ولا عذل عادل ولا يتوب عنها حالف سرعان ما يحث ولا مجلود أو مسجون سرعان ما ينسى وقع الآلام على جسده ولا يتركها هاويها في يوم شك أو صوم أو حجّ، يبذل المال فيها بذلا ويهتك الوقار هتكا<sup>(518)</sup>. علقت الخمر بالنفوس لأنّ محبّيها ما وجدوا في هذا العالم شيئا يكسب النفس مثلما تكسبه من الطرب والسرور، حتى أنّها شُهِت في جوهرها بجوهر النفس اللطيفة وهي تفعل فيها أفعالا وتغيّرها تغييرا<sup>(519)</sup>. إنّ الخمر تطرد الهمّ وتزيل الغمّ وتذهب الوحشة وتصرف البؤس وتطيب النفس وتطرد الوسواس وتسلي الحزن وتسكن الورع وتدخل البهجة وتدعو الحبور وتريح القلب وتفرغ النفس وترخي البال وتوسّع الصدر. بها يكون الأنس

(514) ابن طيفور، كتاب بغداد ص 27.

(515) ابن يوسف الكندي، الولاء وأخبار القضاة، ص 607.

(516) وكيع، أخبار القضاة، ص 314.

(517) انظر ما جاء في مجالس العباسية (ت 182 هـ) وكنية (ت 210 هـ) في الرقيق القيرواني. قطب السرور، ص 87.

(518) الاصفهاني، الأغاني، XIII، ص 296، انظر مثلا الرقيق القيرواني، قطب السرور، ص 113، 120، 124، 126.

(519) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، ص 921 - 922، 928، 931.

والانبساط والابتهاج ومنها الارتياح، فهي قطب السرور ومعدن اللذات<sup>(520)</sup>. والخمر تسخّي نفس الجبان وتنشط الكسلان وتقوّي الضعيف وتذهب بالحشمة وتكشف الحزم وتولّد الحلم وتحتّ على الصبر، تمتّني النفس فتزّين لها الدنيا تورثها الغنى وتعدها باليسر<sup>(521)</sup>.

والخمر شمول تجمع الندمان فيعمق التصاحب والتحابب والتآلف. يصل الشراب بين الساقبي والشارب وبين المغني والسامع والعاشق والمعشوق فيبني علاقة تفاعلية تقرب بين الأبعدين والمختلفين والمتماثلين. تصل الأقداح تدور جامعة الشرب في حلقة فتطلق ألسنتهم ويلمع بريق الشوق في أعينهم. ولما كانت الخمر، أمّ شمل، فإنّ أحسن المنادمة يكون فيها ثلاثة ندمان أو أربعة لأنّ الاثنين ينهض أحدهما فينفرد الآخر والأربعة أحسن حتى لا يبقى الثالث وحيدا إذا اشتغل الاثنان بالحديث، لا يعرف ابتداءه، ويحتشم<sup>(522)</sup>. ولا تمتع المحادثة إلّا إذا ما توقّر جليس يزيد الكأس طيبا بكلامه والنفس سرورا بأنسه<sup>(523)</sup>. وخير جليس من كان فيه، سرو الملوك مع تواضع العبيد، وعفاف النساء مع مجون الفتاك، ووقار الشيوخ مع مزاج الأحداث، وقوّة الخاطر والعلم بمعاني اللحظ

(520) أبو هفان. أخبار أبي نواس. ص 92، الجاحظ. من رسالته في مدح النبيذ وصفة أصحابه. ص 119، من كتابه في الشارب والمشروب، ص ص 263 - 264، 266، الرقيق القيرواني. قطب السرور. ص ص 91، 257، 260، 354، 373.

(521) الجاحظ. من كتابه في الشارب والمشروب، الرسائل. ص ص 263 - 264، من رسالته في مدح النبيذ وصفة أصحابه، الرسائل. ص ص 121 - 122، الرقيق القيرواني. المختار من قطب السرور، ص ص 53 - 55، كشاجم. أدب النديم. ص 61.

(522) كشاجم. أدب النديم. ص 90.

(523) م. ن. ص ص 68 - 100، العيش كلّه في الجليس المستع. الكامل المبرد. 1. ص ص 308.

والإفصاح عن سريرة نديمه والسبق إلى شهوته والمبادرة إلى إرادته<sup>(524)</sup>.  
ولقد كانت ملوك الأعاجم تحتجب عن الندمان يجعلونهم مراتب<sup>(525)</sup> ومار  
سيرهم بعض الخلفاء إلا أن منهم من رفض الستارة والحجاب وفضل  
اللقاء والمؤانسة الطلقة فاللذة تكون أقوى عند التجلي والتحرر من قيد  
الرتب والحجاب<sup>(526)</sup>.

ولا تكون لذة الشرب لذة إن أفرط في الكؤوس إلى حد تلجلج  
اللسان وكثرة الهذيان والكسل والإخفاق والتنخع والبصاق والزلة. فعندما  
يفقد المرء كلّ وعيه تغدو متعته ألماً وحركته موتاً أو عنفاً، فيبطل على  
أصحابه لذتهم<sup>(527)</sup>. فالسكر نشوة هو المنى لا بتأ، غالباً لا يعقل شيئا  
من أمره ولا من أمر غيره ويكدر اللذة حين يقطع الحديث فيلغي الأنس  
والسرور.

غاية الشرب الأنس واللهو والعبث والمزاح والهزل فغاياته اللعب<sup>(528)</sup>  
يلغي الحياة العادية وينسي الرتبة والجّد ويحرر المرء من القيد والعرف  
والسنة والقاعدة، فينزع ثوب الوقار، والتصنّع والتشدد واليبوسة

(524) الرقيق القيرواني، قطب السرور، ص 289، كشاجم أدب النديم، ص 70.

(525) السعودي، مروج الذهب، I، ص 233.

(526) انظر ترتيب الندماء مراتب واتخاذ الستائر أو الغاءها والمجاهرة بالشراب في ابن المعتز،  
طبقات الشعراء، ص 210، لاحظ، كتاب التاج، ص 28 - 34، الرقيق القيرواني،  
المختار من قطب السرور، ص 143، 153، 156، 163، 167، 172، 178، 197 -  
198، 202.

(527) ابن حيان، المختبر، ص 38، ابن سعد، المغرب في حلى المغرب، I، ص 183، الجاحظ،  
«من رسالة الشارب والمشروب»، الرسائل، ص 265، كشاجم، أدب النديم، ص 76، الضبي،  
بغية المتيسر، ص 298.

(528) ابن وادان، تاريخ العباسيين، ص 426، الرقيق القيرواني، قطب السرور، ص 52،  
كشاجم، أدب النديم، ص 75 - 78.

والكلفة، ويبتعد عن واقع ينشغل فيه بتلبية الحاجة وتنظيم العيش. من واقع العمل والمنفعة، إلى الترويح عن النفس، إلى الهزل والمزح والبطالة<sup>(529)</sup>. فما الأمين يرقص في وصائفه ويركض<sup>(530)</sup>، وما القضاة يغمسون لحاهم في الخمر ويرشون بعضهم بعضا ويرقصون<sup>(531)</sup>، وما مطيع (ت 166 هـ) يؤذن والجارية تصلي بالندامي<sup>(532)</sup>، وما المختب «يشدّ على بطنه مخدة ويكشف رأسه وهو أصلع ويرقص»<sup>(533)</sup>، وما أبو نواس يتنكر في صورة صاحب حمار يخدم الشرب ويسكرهم ويخدعهم فلا يتفطنون للخدعة<sup>(534)</sup>.

إنّ الهزل لعب يزيح الكمد والكرب ويذهب السدم واللهف ويبّد الترح والغضب، فاللعب يلغي الوجوم والانكسار ويغلب واقعا يضعف الذات تنتقم حين تتخذ الهزل مبدأ للذة فتنتصر على القيد والضيق.

لذة السكر تدفقت في الأدب يخرج اللعبيّ في أخباره نصوصا لذيدة متحرّرا من قيد الرقابة ويصف تطرّح الشعراء وخلاعة الخلفاء وتهتك القضاة وينزع وقارهم<sup>(535)</sup>، تلك الهيئة التي يكون عليها باذل الجهد المقبل على الحقّ، إنه كَيْفِيّة في الكون وحال يكون عليها الكائن الجادّ

(529) حمّادي صمود. بلاغة الهزل. ص 73 - 76، انظر وظيفة اللعب التحريرية من قيود

الحياة العادية في. Huizinga, *Homo-Ludens*, pp 22, 23, 26, 35.

(530) إبراهيم سلمان الكروي. طبقات مجتمع بغداد. ص 54.

(531) الثعالبي يتيمة الدهر. II. ص 394.

(532) الاصفهاني. الاغانى. XIII. ص 326.

(533) ابن وادان. تاريخ العباسيين. ص 596.

(534) أبو هفان. اخبار أبي نواس. ص 61 - 63.

(535) وقارهم هو «تزمت [...] وحفظ بأبهة القضاة وحشمة المشايخ الكبراء...» الثعالبي. يتيمة

الدهر. II. ص 394.

ترتسم على ملامحه ويراهم الرائي دون كبير عناء، هو لبوس تلبسه  
السحنة وترتديه القسما كالحلية يضعها الإنسان للمناسبة ويتزين بها أمام  
الجمهور فهي شيء مضاف إضافة ورداء يرتديه لا علاقة له بأصل  
طبيعته<sup>(536)</sup>. أما أصل طبيعته فهي لعب وتبسط في القصف والخلاعة،  
وتقلّب في أعطاف العيش بين الخفة والطيش، ورقص وهزل<sup>(537)</sup> وتجاوز  
للحدود (ubris) في حفل يندفع فيه النشوان راقصا سكران منتشيا  
تاركا العنان لإيروس (Éros) طالبا الغبطة والسعادة<sup>(538)</sup>.

تشكّلت اللذة في خطاب أخبر عن الخلفاء، الخلعاء، والشعراء  
المطرحين في الأديرة والبساتين والحمامات والخمارات، وندمان الملوك.  
ووصف أنسهم المتجدّد وقصفهم المتواصل وسكرهم الدائم وبطالتهم  
المستمرة وعربدتهم الماجنة ورفضهم للنواميس الموضوعة وتركهم العنان  
للإنسان اللعبي (Homo-ludens) والإنسان الجنوني (Homo-folens)  
وتحقيقهم لذاتهم العشقية والتخييلية. وحين يتخذ الأدب أصحاب اللهو  
موضوعا فإنه يصفهم في حركة اغتباق واصطباج تدوم آثاما يعقب  
صحوهم سكر ويتسابقون إلى الشراب دون ملل ولا نوم ولا اختبال ولا  
جمود حسّ ولا جفاف قريحة ولا ذهاب كلام، فتكون خمرهم خمر  
الأنس المتجدّد تجددًا أبدياً<sup>(539)</sup>.

(536) حمّادي صمود، بلاغة الهزل، ص 75.

(537) الثعالبي، يتيمة الدهر، II، ص 394.

(538) انظر حاجة الإنسان إلى اللعب والجنون في - E. Morin, *Le paradigme perdu*, pp. 120 - 122.

(539) انظر مثلا أخبار أبي دلامة (ت 161 هـ) وأبي نواس وأبي الهندي (ت 180 هـ) وحمّاد  
عجرد (ت 161 هـ) ومطيع بن إياس وغيرهم في ابن المعتز طبقات الشعراء، ص ص  
60 - 61، 126، 132، 138، الاصفهاني، الأغاني، XIII، ص ص 127، 287، 295،  
321، 333، 305 - 306 وأبو هفّان، أخبار أبي نواس والشابشتي، الديارات.

ليس خطاب الخمر في الأدب خطابا يحتفي دائما باللعب أقصاه وباللذة أعمقها. ففي أدب مرايا الملوك والأمراء تحذّر اللذة بالقدر الذي يروّج عن النفس ويمسرها، فيكون غاية اللعب النفع، نفع الإنسان العاقل يحتاج إلى السرور يريحه من الجدّ فيعود إلى جدّه أعقل وأحزم وأحلم. والملك في سروره مدعوّ إلى الترفّع عن أهل البطالة والمجون واللعب واللهو والإعلان عن الفسوق. [إف] قد كانت صحبة محمّد الأمين [193 هـ - 189] لذلك الرجل الخليع [...] أبي نواس وصمة عظيمة عليه،<sup>(540)</sup> فندامى الملك يكونون، من عليّة الناس ومن أخصّ الخواصّ جامعين أدب النفس أوّلا وأدب الدرس ثانيا وأدب الخدمة ثالثا عارفين بحقوق المنادمة وشروط المعاشرة ضارين في الجدّ والهزل بالسهام الفائزة،<sup>(541)</sup> يخضع نديم السلطان لأداب هي قانون ينظم لذة الملك وحاشيته<sup>(542)</sup>، ولذة الملك لا تكون قصفا ولا هي هزل فحسب، فتلك المنادمة «لؤم»،<sup>(543)</sup> لذلك وجب ألاّ يخلو مجلس أنسه من «التيقظ، والتحفّظ، والاعتدال»<sup>(544)</sup> حتّى لا يكون عبدا، فالعبد إذا شرب الشراب تباعد عقله وقرب منه جهله وسلب منه

(540) الطرطوشي، سراج الملوك، ص 350. وقد ذكر الجاحظ في التاج أنّ حاجة السلطان إلى أهل الجدّ وأهل الهزل، ولكنّ الهزل الذي يجب أن يطلبه الملك ليس ذلك الذي يكون سخفا يؤدّي إلى الإخلال بصورة السلطان فهو يقول عن يزيد بن معاوية [61 هـ - 64 هـ]، وهو أوّل من شتم في وجهه من الخلفاء على جهة الهزل والسخف، ص 30، وصورة يزيد في التراث صورة خليع ماجن متهتك مقبل على الحرام، انظر فريال الهديب، صورة يزيد بن معاوية في الروايات الأدبيّة، ص ص 96 - 121.

(541) الثعالبي، آداب الملوك، ص 146.

(542) م. ن. ص ص 240 - 243، الجاحظ، التاج ص ص 49 وما يليها، 71 وما يليها، الحصري، جمع الجواهر، II، ص ص 11 - 13، قابوس بن زيار، كتاب النصيحة أو قابوس نامه، ص ص 389 - 391، كشاجم، أدب النديم، ص ص 122 - 126.

(543) قابوس بن زيار، كتاب النصيحة أو قابوس نامه، ص 390.

(544) الثعالبي، آداب الملوك، ص ص 200 - 201.

ادبه.<sup>(545)</sup> ففي اهتمام أدب "مرايا الملوك والأمراء" بلهو الملوك موقف يجمع بين التأثر بالدين والأخلاقية السياسية الفارسية وملامح الفكر اليوناني.

يكشف هذا الخطاب النفعي عن موقف من البطالة والخلاعة والمجون فيحدّ اللعب بالقانون ويضبط النفس بالاعتدال ويرى في الاختمار مبدأ غنياً يسقط شارب الخمر في الحيوانية ويرجعه إلى الطبيعة. لذلك لا يكون شرب الخمر خارج أخلاقية معينة ودون رقابة ودون علم بالشراب<sup>(546)</sup>.

إنّ اللذة في التراث الأدبي ثقافية، فالخمر - وهي من وضع الثقافة - ليست شراباً يحقق الذات الشهوية فيمتع الجسد متعة بهيمية. بل هي شراب تجتمع فيه اللذة الحسية باللذة المتخيلة. ولذة الخمر مؤانسة إذ يوسّع الشراب الكائن الفردي إلى كائن جمعي أكبر. فيحقق الإنسان والألفة، فالخمر شراب ميسر للتفاعل مسهل للقاء والتواصل يصهر الذات ويدمجها في غيرها، فيربط بين الإلف وإلفه ويجمع الصديق بصديقه<sup>(547)</sup>. ولما كانت لذة الخمر مؤانسة فإنها مشروطة بمجلس تنظّمه

---

(545) الغزالي، نصيحة الملوك، ص 344 - 345. أمّا الماوردي في نصيحة الملوك، فقد نهى عن الخمر الحرام وسماع المزامر والمعارف ولبس الحرير والديباغ واستعمال أنية الذهب والفضة.... ص 530 - 534، ونهى الشيوزي في التهج المسبوك، عن اتباع الهوى. ص 74 - 77.

R. Barthes, *Mythologies*; p. 76. F. Dupont, *le plaisir et la loi*. (546)

(547) الشراب هو "Un adjuvant nécessaire à la socialité", M. Maffesoli, *L'ombre de Dionysos*, p 189;

انظر ما جاء في الوظيفة الاجتماعية. المدمجة الجامعة للخمر في م.ن. ص 188 - 189، 195 - 198،

C. Fischler, *L'Homnivore*, pp 82-83.; G. Balandier, *L'Afrique ambiguë*, p 91.

رسوم وطقوس (اغتسال وتعطر وتغيير ثوب وحمل تحايا ولباس أكاليل والجلوس مراتب أو عدم الاتكاء على اليمين وعدم مسح الغم واليد بالريحان وشمّ الفاكهة أو تمثيل العطر أو الزهر والبقاء بالخلف وتغطية الرأس ووضع أنواع معينة من النقل وإحضار آلات الطرب والدوران بالكؤوس على اليمين والإكثار والاقلال في الشراب والمحادثة وحضور المرأة في المجلس...) <sup>(548)</sup> وهي طقوس مزيج من العناصر الفارسية - الهندية واليونانية - الرومانية والعربية - الإسلامية ذات صلة بمعتقدات وشعائر بقيت مستترة <sup>(549)</sup>.

لا لذة دون انفعال وإحساس بالجمال والمتعة والفن، ولا يكون الإحساس ممكنا دون اعتدال (Pondération) لذلك يشترط حضور "الديونيزي" والابولوني معا في ذات الشارب : يدعو ديونيزوس إلى الطبيعة تندفق فيها حواسه وتنتشي فيجده الانتشاء ويلقي به في اللعب سكرًا ولهوا وقصفا وعريضة فيتحرّر من كلّ قيد ويذكره أبولون بالصحو والصفاء والهدوء ويدعو إلى الإحساس بالجمال والكون <sup>(550)</sup>. فكلّ ما في مجلس الشراب بهيّ مليح أنيق غضّ <sup>(551)</sup>. فالخمرة نفسها حسن. هي وردّ وتفتح جامد وعندم ونار وشمس وزعفران. هي الخمرة حسنا والصفرة حسنا والنور حسنا يتوهج. في وصف مجالس الشراب

(548) انظر ما جاء في ادب المجالس وادب مرايا الأمراء وشعر الخمرة.

(549) لا يسع هذا البحث تحليل ذلك فهو موضوع نخصّص له دراسة مفردة.

(550) انظر ما جاء في الابولوني والديونيزي في Nietzsche, *La naissance de la tragédie*.

(551) انظر مثلاً وصف المجلس في ابن عبدربه. العقد الفرید VI. ص 67 - 68، الشعالي.

خاص الخاص. ص 60، ووصف السقاء في الرقيق القيرواني. قطب السرور. ص 379.

383. وانظر وصف الآلة في ابن المعتز. طبقات الشراب. ص 210، الراغب

الاصفهانى. محاضرات الأدباء. I. ص 711 - 712، الصولى أخبار الراضى بالله

والتقى لله. ص 56.



شوق إلى الجمال المطلق يلقي بالنشوان في عالم ساحر يختلف عن عالم يوميّ يرى فيه القبح ويدتّره بالقصور الأنطولوجي ونقصان الكائن فالبشاعة مهينة مخزية مزعجة والقبح مكدر كريحه. هو فوضى وعنف. وهو سقوط وذنوب وشرّ. وإذا يرى النشوان العالم جميلا فهو يراه صفاء وهدوءا وانسجاما، يراه نظاما فيغبط ويبطر.



## خاتمة الباب الرابع

تبدو رتبة الحياة اليومية إشكالية : يتمكّن الحاضر من الفاعل يشغله قوته، ويؤرقه قضاء حاجاته، ويخيفه الجفاف والسييل والحيوان المهدّد بالقضاء على الزرع أو تنجيس الغذاء والحروب والحصار والأزمات الاقتصادية والثورات، ويقلقه نقصان الخبز فيتعلّق به تعلّقه بالحياة. ويطلبه على مائدته كلّ يوم حتّى يبعث له مرآة صورة حياة هنية. لا يؤرق عالم الحياة اليومية الذي يكون في متناول الفاعلين، الناس فهم عندما يحرقون الأرض ويزرعون الحبّ ويحصّدونه ويطحنونه ويصنعون منه الأخباز يشعرون بنجاعة فعلهم وعوده عليهم بالنفع، فتكون رتبة خبزهم الدائم رتبة اليقظة. ولكنّهم إذا أحسّوا بالفشل، وتراءت لهم الحياة اليومية غير ممكنة، وظهر شبح الموت بنقصان الزرع وموت القطعان وغياب الخبز من الدور والأسواق غدا يومهم همّا وحياتهم غمّا، وخرجوا إلى الطرق يستغيثون صانعي «الجوع الجوع»، فليس اليوميّ الذي يمرّ على نفس الوتيرة هو الإشكاليّ بل اليوميّ الذي تتخلّله القطيعة المفجعة<sup>(1)</sup>. ولما كانت القطيعة متواترة في المجتمعات الإسلامية، فإنّ إنتاج الناس الغذاء وطبخه وأكله أمور لم تكن دون طقوس تهادّي من روع الجوع وهول الموت. فالقلق من نقصان القوت هو الذي يطبع اليوم بطابع مأسويّ. ولعلّ الحاجة اليومية إلى الغذاء الموجود أو المفقود ومنزلة منتجته الوجوديّة

P. Berger, T. Luckman, *La construction sociale de la réalité*, pp. 35-38. (1)

وضيق عيشه على الأرض. كلّ ذلك دفعه إلى أن يرى قوته اليوميّ هبة من السماء. وهي هبة قد لا تغدق عليه دائماً، لذلك يتّجه إلى السماء باللغة والحركة يتوسّل دوام نعمة تتجدّد على الأرض. فيتكوّن المقدّس شيئاً فشيئاً حول الحاجات الضرورية وفي صميم الواقع اليوميّ ينبع منه لينفصل في المتخيّل عنه ويعيش فيه متعالياً على الأرض.

وكما تشترك المجموعة في إنتاج القوت فيكون الغذاء منظّماً لمعيشها اليوميّ محققاً التفاعلات بين أفرادها يعبّر الاجتماع على أكل القوت والجلوس إلى مائدة واحدة عن العيش معاً. هذا العيش الذي تدرّب المائدة عليه الأفراد<sup>(2)</sup>. يؤتى بالخوان فتتمائل حوله الهيئات والحركات والأقوال. توضع عليه القصعة أو الجفنة والرغفان فتقطع الوحدة العضويّة الأصليّة قطعاً حين تكسر الرغفان ويقسم اللحم ويجزّأ ما في الإناء أجزاء. فتتمدّ الأيدي الكثيرة من جسد واحد تحمل إلى الأفواه ما يحقق الوحدة العضوية تبنى بناء جديداً يتمّ في الاشتراك ويدلّ على أن لا حياة خارج التفاعل والتبادل والاجتماع<sup>(3)</sup>. لذلك حمّدت المؤاكلة ومدح الاجتماع على المائدة ونوّه بالإطعام وحبّب طول الجلوس على الأكل ورغب في الحديث على الطعام. فبان فضل التواصل والانسجام. يبني الأكل معاً حياة المجموعة فعندما يأكل الواحد مع الآخرين ينظر إليهم ويستمع إلى حديثهم ويخضع لقواعد يملئها حضورهم وينتبه إلى رغباتهم ويهبهم شيئاً

(2) C. Sagne, *la loi du don*, pp. 123-125.

(3) لا حياة للمجموعة دون اشتراك فيما هو ضروري وفيما يرمز إلى الحياة لذلك تعتبر المؤاكلة رمز العيش معاً ورمز الحياة اليومية. والمؤاكلة هي التي تذكر بأنّ الحياة اليومية هي حياة الكائن الجمعي. وفي توزيع الطعام وتجزئته واقتسامه بين الأفراد والاشتراك تحقيق لوحدة المجموعة العضوية. م. ن. ص 126 - 127. 136. P. Berger, T. Luckman, *La construction sociale de la réalité*, p. 37; M. Maffesoli, *le temps des tribus*, p.143.

بما يملك<sup>(4)</sup>، فلا يكون الأكل تلقائياً إنما تمسرحه آداب مسرحية تفرضها المواجهة فتعبّر هذه الآداب عن قانون الثقافة الذي اندمج فيه الأكلون وقانون التبادل الذي لا يكون للمجتمع كون دونه<sup>(5)</sup>. يسهر على هذا القانون الأب الرمزيّ المطعم (ابراهيم. قصي - هاشم. الرسول. الصحابة. الخليفة، الملك...) يهب نفسه لولده حين يهبهم الطعام ويوحدهم ويطلب منهم أن يفعلوا فعله تعبيراً عن امتثالهم وقبولهم التحالف الذي يؤسس قانون الثقافة<sup>(6)</sup>. تحقّق هبة الفاعلين المتماثلين الطعام. الوحدة العضوية الضرورية لقيام النسق الاجتماعي وبقائه، وتساهم هبة الفاعل المتميز أو المتفوق في بناء النسق الاجتماعي بناء اختلافياً وسلطوياً، وفي الحفاظ على النظام والسهر على الانسجام.

ينتشل الحفل الإنسان من الرتبة العادية إلى زمن خارق وينقله من حياة تعب يضني المرء ويرهقه ويوهنه ويبلّيه كما يبلّى الثوب يأكل ويتبدّل، إلى زمن لعب وراحة وتحرّر من القيد، زمن يتحمّس فيه الناس وتتقدّ أنفعلاتهم وتفيض أحاسيسهم، فيكون الغليان المجدّد للفرد والمجتمع. يكبر كلّ شيء في الحفل ويعظم فيتوقّر الطعام والشراب وينذل المال ويبذّر ويفرط في الأكل والشرب وتلتفّ الجماعات حول الموائد في مؤانسة لذينة والفقة عجيبة<sup>(7)</sup>.

C. Sagne, *La loi du don*, p. 127. (4)

(5) م. ن. ص. ن. P. Berger. T. Luckman, *La construction sociale de la réalité*, pp. 45-47. 135; M. Godelier, *L'énigme du don*, p. 15; J. P. Poulain, *Sociologies des alimentations*, p. 33.

C. Sagne, *la loi du don*, pp 186-187. (6)

R. Cailliois, *L'homme et le sacré*, pp. 129-132, 165-166; H. Cox, *La fête des fous*, p. 23; F. Isambert, *Le sens du sacré*, p. 127; C. Rivière, *Les rites profanes*, p. 195. (7)

ولا شيء أجمع للناس وأعمق إيناسا من القربان، يقرب بينهم ويصلهم في الحفل بالرب. فلقد ارتبط القربان بالعبور الديني والعبور الديني. فالعبور فعل يكون من مرحلة سابقة إلى مرحلة لاحقة، يفصل بين المرحلتين فصلا إذ تتوارى الأولى وتظهر الثانية وتحقق. وليس أحسن من القربان تعبيراً عن العبور، إذ الحركة القربانية فاصلة بين حياة وحياة جديدة تنبعث من الموت. وإذ رافق القربان الإنسان منذ ولادته إلى موته وفي أعياده ومواسمه فلأن حياته سلسلة من العتبات (Seuils) تتجاوز، ومرور من سنّ إلى سنّ ومن منزلة إلى منزلة ومن فصل إلى فصل ومن سنة إلى سنة<sup>(8)</sup>.

ولما كان العبور ملغزاً فإن الحاجة إلى الطقوس ملحّة، إذ الطقوس، نسق تواصلية، يصل الإنسان بالعالم الماديّ والعالم المتخيّل أو العالم الوهميّ أو العالم الميثي<sup>(9)</sup>. ولا يتمّ الطقس إلاّ على «ركح»، فالوظيفة الرمزية تتحقق بمسرحة أحوال الناس. والقربان في كلّ الثقافات قطب في الحفل محقق لذلك<sup>(10)</sup>. يعبر به الإنسان الدينيّ عن تماهيه في الحيوان وحاجته إلى المقدّس. يحدّد القربان منزلة الإنسان فيبني صلة بين المقدّس والدينيّ إذ يوحد بين الربّ والإنسان فيكون التقرب، ويفصل بينهما في الآن نفسه فيكون التباعد بين الخالق والمخلوق والكامل والناقص والمعبود والعابد والوهاب والموهوب. ويقرب القربان بين أفراد المجموعة الملتحمة

M. de la Sourdière, "Le paradigme du passage", in *Communications*, 2002, pp. 7-8. (8)

L. de Heuch, "Introduction à une ritologie générale" in *L'unité de l'homme*, II, (9) p.213.

(10) م. ن. ص ص 217، 238، الطقوس الاحتفالية تحتاج إلى ركح ومشهدة فيكون اللعبيّ فيها محاكاة لحركات أوليّة وتمثيلاً للعلاقة الكائن بالكون. هكذا يساهم في ثبات نظام العالم.

Huizinga, *Homo-Ludens*, pp. 36-41.

حول نفس الربّ، وفي الحفل يقسم اللحم ويوزع ويوهب ويؤكل معا. فيحقق وحدة المجموعة العضوية ويقوّي الإيناس ويظهر الألفة الحميمة<sup>(11)</sup>.

وهذا الإنسان الذي يقع في حياته اليومية تحت وطأة الزمن. يحرق به العنف من كلّ صوب. يحتاج في الحفل إلى الإحساس بأنّه سيّد الزمان، ماضيه وحاضره ومستقبله. فيحثّه الفعل القربانيّ على الحلم بالسيطرة والسلطة<sup>(12)</sup> حين يدجّن العنف تدجيناً والموت<sup>(13)</sup>. وإذا رافق القربان الولائم والأعياد وانتظم في طقوس فإنّه يكون في الحفل الذي هو مناسبة لتدقّق الطبيعيّ، ضغطاً على القوضى، فليست تخفى ملازمة الطقوس للنظام<sup>(14)</sup>. في الحفل تتجلى حياة المجموعة، يلازمها القربان وطبيعته فيكون احتفاء بالثقافة التي ليس للإنسان كون خارجها. يخلّصه القربان من الحيوانية يقتلها ويجزئ اللحم ويفوّهه ويطبخه طبخاً طويلاً في نار القدر، فليس القربان شيئاً دون الطبخ حتى أنّ شارل ملاً مود

---

(11) كثيرة هي الدراسات التي اهتمت بالقربان وبيّنت أنّه هبة تتخبط في نسق تبادليّ يربط الإنسان والمقدس وبين أفراد مجموعة واحدة تتوطّد علاقاتها وتقوى حول المادّة القربانية. وقد ألحّت هذه الدراسات على الوظيفة النقيّة الدنيّة والاجتماعية وتأثرت به E. Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*; H. Hubert et M. Mauss, *Essai sur la nature et la fonction du sacrifice* in *L'année sociologique*, II, 1999, (réédité) en 1968-1969 dans *Les Oeuvres complètes de M. Mauss*.

من هذه الدراسات انظر: E. Cassirer, *La philosophie des formes symboliques*, II pp. 259-266; L. M. Chauvet, "Le sacrifice comme échange symbolique" in *Le sacrifice dans les religions*, pp. 280-290; G. Gusdorf, *L'expérience humaine du sacrifice*, pp. 19, 50, 64, 68, 96; L. De heuch, *Le sacrifice dans les religions africaines*, pp. 21-28, 51; J. L. Durand, *Sacrifice et Labour*, pp. 195; R. Girard, *La violence et Le sacré*, p. 181; M. Meslin, *L'expérience humaine du divin*, p. 84; J. P. Vernant et M. Detienne, *La cuisine du sacrifice*.

J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*. والقربان و. وانظر وحيد السعفي.

G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 357. (12)

R. Girard, *La violence et le sacré*, p. 27. م. ن. ص. ن. (13)

M. Meslin, *L'expérience humaine du divin*, p. 85. (14)

(Charles Malamoud) عدّ كلّ طبّيح قربانا وكلّ قربان طبّيحاً، وهو يحدث عن طقوس الهند<sup>(15)</sup>.

تجمع الناس في الحفل النّار المقدّسة، فطعام العبور مطبوخ وكذلك طعام العيد وخمور الأنس (الاختمار طبّيح). تدلّ النّار على الاتّقاد والهيجان المتدقّق فتدلّ على صخب الحياة وتجدها<sup>(16)</sup> وتدلّ على الدّفء الحميم فتدلّ على التّأنس والألفة<sup>(17)</sup> وتدلّ النّار على الفرح المتوهّج فتدلّ على غبطة الناس في الحفل وسرورهم<sup>(18)</sup> وتبعث صورة النّار صورة الخصب واللذّة. فالحفل التّذاذ وتمتّع وطعام الحفل كلّه خصب يحيي الإنسان يطلب وفرته<sup>(19)</sup>. أمّا النّار اليوميّة فقد توقد في البيت وقد لا تضرم، إذ يأكل الواحد في الحياة العاديّة النّيء وقد لا يجد ما يطبخ. فنار الطّبخ في الحفل تجدد نار الأيام يُرجى ليهيها ويُسّرَ بجمرها.

وكما يكون المطبوخ طعام الحفل يصل ملحه بين المحتفلين، يكون الحلو طعاماً يخرق رتبة أيّام عاديّة يحلّيها باللذّة تطيع على الألسن، تذكّر طالبها بلذّة أوليّة وترجعهم إلى ماض طفوليّ لا وعي فيه ولا همّ ولا تعب ولا قلق ولا حرمان. فيكون طعام الحلوى والعسل والسكر طعام اللامبالاة التي هي من طبيعة الحفل.

Ch. Malamoud, *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'Inde ancienne*, p. 40. (15)

"Le feu est l'ultra vivant", G. Bahelard, *La psychanalyse du feu*, p. 19. (16) وانظر

علاقة النّار بالتجدّد، ص 33.

"Le feu est intime", "Le feu est social", *ibid*, p. 19. (17)

Le feu "matérialise la fête", *ibid*, p. 134. (18)

(19) تبعث النّار على الحلم بالخصب. م. ن. ص 38. انظر كذلك علاقة النّار باللذّة. م. ن. ص 95.



ولما كان الحفل قرين اللعب والضحك والصخب والعريضة وكان يتجاوز الحدود ييسر الرجوع إلى حياة عادية هادئة ويولد النظام الضروري للاجتماع<sup>(20)</sup>، كانت الخمر فيه عنصرا احتفالياً، تطلب في الولائم والأعياد لأنها شراب اللعب واللذة. علق الناس بالخمر واعتبروها مفتاح السرور وسكت القانون حيناً عن لذة الشرب واستخفّ بالجذّ وعاقرها أصحابه فقيها وقاضيا وواليا وشرطياً وأميراً وخليفة وحاربها القانون حيناً آخر فهي «مفتاح السرور» ورأس الكبانر والفجور، ورابطة أهل الجرم.. حضر القانون هنا وهناك بيعها وأغلق حوانيتها وأراق دنائها وقلع كرومها وصادر المارين بها في الطريق وحدّ مدمنيها وسجنهم وقتلهم وبعث الرسائل إلى الأقطار يحرمها. ولكنه لم يمنع الناس يصنعونها من التبن عند ما تقطع الكروم ولا من حبّ الكأس والالتذاذ ببنت العنب<sup>(21)</sup>. فالسكر الذي يلغي الكبت ويحرّر من القيد ويرجع الإنسان إلى حال أوليّة احتفاليّة. ولما كان الأمر كذلك، لم يكن الناس، كما صوّره التراث، ينتظرون الولائم والأعياد للسرور، بل يعقدون مجالس أنس يوميّة يلغون بها الأشكال العادية (Les formes ordinaires) ويتحرّرون من القواعد والقيود. ولم يكن السكر وحده يقطع رتابة الأيام ويلغي تشابهها بل

P. Baudry, *Une sociologie du tragique*, p. 11; F. Isambert, *Le sens du sacré*, p. 127.

(21) انظر الموقعين في الاصفهاني الاغانى، XV، ص 128، ابن تغري بدى، النجوم الزاهرة، IV، ص 234، ابن الجوزي، المنتظم، IV، ص 234، ابن سعيد، المغرب في حلى المغرب، I، ص 101، 321 - 322، ابن القطن، نظم الجمان، I، ص 197، الشابشتي، الديارات، ص 33، 35، 42، الضبي، بغية المتشمس، ص 19 - 20، القاضي التنوخي، الفرج بعد الشدة، I، ص 238، II، ص 241، 243، 249، القريري، أتعاض الخفاء، I، ص 46، 54، 69، 76 - 77، 81، 86 - 87، 95، وانظر حسن علي حسن، الحضارة الاسلامية في المغرب والاندلس، ص 436 - 437، آدم متز، الحضارة الاسلامية في القرن الرابع، II، ص 244 - 245، 247، أحمد النوش، التصوير الفني للحياة الاجتماعية في الشعر الأندلسي، ص 282 - 283، 285 - 286، 288 - 289.

كانت الدَّعَوات إلى الأكل سبيلا إلى الأُنس والمشاورة في الأمور والإفضاء بالسرّ والمودّة<sup>(22)</sup>. وحول الموائد يكون الضحك والنشاط والسرور فيؤكل الطعام ويؤكل الحديث<sup>(23)</sup>، ويوصف الطعام فيشتمى ويُلْتَهَم دون أن يؤكل. وقد يطلب المطبخ أحيانا فيكون فيه الطبخ لعب والتسابق فيه لهوا<sup>(24)</sup>.

---

(22) الفاضل التتويحي، المستجاد، ص 85.

(23) الجاحظ، البخل، ص 123.

(24) المسعودي، مروج الذهب، IV، ص ص 61 - 621 - 627.

# الخاتمة العامّة



*"Qu'il nous reste tant à comprendre des ruses innombrables des  
"héros obscurs" de l'éphémère, marcheurs dans la ville, habitants  
des quartiers, liseurs et rêveurs, peuple osbcur des cuisines, cela  
nous émerveille".*

**L. Giard.**



لم يصف التراث العربيّ عيش الناس داخل البيوت فغابت عاداتهم وطقوسهم وبقيت أشياء كثيرة مجهولة ضاعت ضياع الذاكرة. لم يدونها الكتاب، ولم تكفنا المعلومات التي ظفرنا بها لنلّم بعناصر النسق الغذائي العربيّ والإسلاميّ القديم إماما كاملا. فلنن كان التراث غنيّا بالأغذية وزراعتها وبيعها وشرائها وخصائصها وبوصفات الطبخ ونعوت الخمرة ودنانها وكؤوسها، كان شحيحا بالممارسات التي تكشف ترتيب الأكل الزمنيّ والاسبوعيّ والسنويّ وتُجلي الطقوس اليوميّة. فليست وصفة الطبخ الجامدة بالنسبة إلى الباحث في الغذاء مثل وصف طريقة الطبخ الحيّة التي تكون الحركات فيها وحدات دلاليّة ثريّة، وليس وصف التراث للطعام يُحمل فيُوضع على المائدة كافيا، إذ يبقى الباحث متسائلا عن نوع الطعام، متعطّشا إلى معرفة حامله وطابخه، جاهلا بجلوس الأهل إلى الموائد والتقسيم الجنسيّ والعمرّيّ للأكل. كما كانت المعلومات عن الطبخ الاحتفاليّ نادرة، فلا تفصيل في موائد العبور مع أنّ معرفة الألوان غنيّة بالرمز والظفر بطعام المختون والعريس والعروس يفيد بطريقة عزلهم أو دمجهم وتصور منزلتهم القديمة أو الجديدة، والإمام بمأدبة الموت يجلي تمثّل علاقة الأحياء بالأحياء والأموات. وكان وصف طعام الأعياد والمواسم باهتا لا يفيد بطقسية الإعداد والاستهلاك ولا بالألوان وطرق طبخها فلا نعرف أشياء كثيرة عن معالجة الأضاحي وطقوس أكل لحومها ولا عن طبخ الفطر (باستثناء كعك العيد والخلوى وبعض الألوان القليلة) وعاشوراء والمولد ورأس السنة وموائد رمضان. ولا نعلم شيئا عن فضاء

الطبخ الاحتفاليّ وما فيه من إيناس وألفة، ولا عن الاستعداد للأعياد والمواسم والولائم، فكان توقّر الوثيقة أو انعدامها محدّدًا لتصور بحثنا.

ورغم هذا النقص ورغم غياب طبخ الأرياف والبوادي والمدن المحيطة بالمراكز والبعيدة عنها، وقلة المعلومات عن عادات العوامّ فإنّ وصف الأغذية في التراث وشرح المعاجم لألفاظ الطعام والشراب ووصفات الطبخ وأحكام الأطعمة والأشربة والذبائح والأضاحي والعقيقة والوضيمة وما جاء في آداب الأكل ومفردات الأغذية وحفظ الصحة والتدبير ووصف الخمر ساعدنا على بناء نسق غذائيّ يكونه ما يُمنع وما يُسمح بأكله وشربه، وما ينفع وما يضرّ، وما يُحمد وما يُذمّ، وما يُستهى ويُطيب وما يُعاف ويُكره، وما يُوجد وما ينشد، وما يُقيم الأود ويسدّ الجوع وما يحرك الحسّ ويثير الخيال، وما هو عاديّ وما هو خارق للعادة وما هو دنيويّ وما هو مقدّس. ويّيني هذا النسق الطبيعويّ والثقافيّ، والماديّ والفكريّ، والواقعيّ والمتخيّل.

كان موضوع الطعام والشراب في التراث العربيّ سبيلًا إلى قراءة النصوص الدينيّة تقدّم نسقًا فرعيًّا يصنّف فيه الغذاء إلى حلال طيّب وحرام خبيث نجس. وتبيّن أنّ فعل الأكل ليس فعلًا دنيويًّا يكون دون استحضار للأوامر والنواهي تبني أكلا مسلما. ولقد فتحت لنا دراسة المحرّمات الغذائيّة مجال البحث في تمثّل المسلمين لآي القرآن والفقهاء للأغذية. فسمحت لنا بالاطّلاع على طريقة تبلور أحكام الطعام والشراب واستنباطها. والتساؤل عن العقل الدينيّ يفكر في نسق من الانساق اليوميّة. وعن الإنسان الفقيه يشرّع للإنسان حركاته الحميمة متدخلًا في طعامه وشرابه كما يتدخل في تنظيم لباسه وتطهير جسده وجماعه وزواجه وطلاقه ودفنه، سامحًا بما يراه صالحًا مانعًا ما يراه فاسدًا. كما



كانت قراءة النصوص الدينية فرصة لاكتشاف دور التخيل في تمثل الحلال والحرام والطاهر والنجس. ولم يكن تمثل الأغذية والحيوان وسلوك النبيّ الغذائيّ وأقواله في الطعام والشراب ومنهج أصول الفقه عوامل وحيدة حدّدت استنباط الأحكام. بل كان الواقع مؤثراً في الفقه. وقد يكون من المفيد النظر في التفاعل بين الفقه والواقع لمعرفة مدى استجابة الناس لأحكام الطعام والشراب واستجلاء الطريقة التي تمثلوا بها هذه الأحكام وتحديد دور الفقيه في الحياة اليومية ومعرفة الكيفيّة التي يتمّ بها تطويع النظريّ لمقتضيات الواقع.

أمّا قراءة نصوص الطبّ العالم فمدّتنا بتصور العلماء للغذاء والمغتذي وتمثّلهم للإنسان كأننا أصغر ينفعه ما يعبر عن اعتدال العالم وتمامه وكماله. ويضرّه ما فيه من نقصان وخروج عن الاعتدال. وكان التصوّر البقراطيّ للسويّ والمرضيّ، وعلم جالينوس بخصائص الأغذية. وأقوال أرسطو في الحيوان والنفس، أثر في معرفة المسلمين بالغذاء تأثيراً واضحاً. ولم تكن القوانين الطبيعيّة وحدها مصدراً للتفكير في النافع والضارّ وصحة جسد المغتذي ومرضه. بل كان تمثل الأغذية الحيوانيّة والنباتيّة ومنزلتها في الواقع وتجارب الناس وعاداتهم وتصور الوظائف والأدوار الاجتماعيّة وأساليب العيش عناصر محدّدة للتفسير الغذائيّ الطبيّ. ولم تنتقل المعرفة اليونانيّة والهنديّة بطبائع الأبدان وطبائع الأغذية وأجرامها وجواهرها وطعومها وروائحها إلى المسلمين فحسب. بل انتقل في كلّ ذلك مستتراً ما في التخيل اليونانيّ والمشرقيّ من عناصر دينيّة واسطوريّة وسحريّة ورمزيّة.

مدّتنا الوثيقة الطبيّة بالثقافة الغذائيّة العالمة. وكانت غنيّة بعادات الناس ومفيدة بالتفاعل بين العالم والعالم اليوميّ. وإذا كان الباحث يظفر بالدور

الذي يؤدّيه الطبيب في الحياة اليومية فإنّه لا يعرف مدى تأثير الناس بعلم التغذية وطريقة استفادتهم من نسق معرفي. فالتراث لا يفيد إلا بمصاحبة الأطباء للملوك يدبّرون مرضهم أكثر من تدبيرهم للصحة. وقد تكون معرفة تأثير الطبّ العالم في الناس ممكنة بالنظر في نصوص الطبّ الشعبيّ الذي تداخلت فيه عناصر عالمة مع المعرفة الشعبية وتجارب الناس.

ولقد سمح لنا التراث باكتشاف الأغذية التي كان العرب والمسلمون يأكلونها والعناصر الأساسية التي تكوّن طبيخهم وطرق طهيهم الطعام وصناعتهم الشراب. وبقدر ما كان هذا الطبخ في الحجاز قبل الإسلام وفي صدره بسيطاً. كان في الشام الأموية والأيوبيّة والمملوكيّة والعراق العباسيّ وفي المغرب والأندلس في عهدي الموحّدين وبنو مرين ثرياً. ويُفسّر هذا الثراء بتداخل النماذج الثقافية. فقد حافظت كلّ بلاد على أصول طبيخها واستعارت العادات الدخيلة. وانصهرت الأقوام المهاجرة بدورها في الثقافات المحليّة متبنية نماذج جديدة. وكان لنشر المزروعات وتطوير الفلاحة وتبادل السلع بين مدن دار الإسلام أثره في الطبخ. ولئن تشابه الطبخ في المدن الإسلامية فإنّ اختلافاً في تلوين الأطعمة يدلّ على أنّ الثقافة المحليّة تطوّع الدخيل حسب عاداتها وذوقها.

ولم يقدّم التراث العرب أمة معزولة عن غيرها ولا مختلفة عن الساميين. وما كان يميّزها هو شرب اللبن والنبيد وأكل التمر والدقيق ولحوم الابل ونحر القرابين في مواسمها والإطعام. تحدّد الأطر الماديّة طعامها وشرابها. وكانت هذه الأطر الشحيحة عاملاً من العوامل المنتجة لسلوك يقدّس الخصب الذي احتاج العربيّ إلى أن يلمسه في المادّة. وكانت الأطر الماديّة محدّداً أساسياً لطبخ المسلمين يستعملون ما تنتجه أراضيهم وما توفّره أسواقهم. وإذا كانت نصوص المسالك والممالك

والحسبة والطبيخ والأدب توحى بدوام الخصب فإنّ النصوص التاريخية وكتب التراجم والطبقات بينت أنّ الخصب لم يكن دائما وأنّ الجوع كان هاجسا والحاجة مشغلا. والحقيقة أنّ اقتصاد العصور الوسيطة كان اقتصاد كفاف وأنّ المجتمعات كانت فقيرة. وقد بقي الخصب منى وأ نموذجاً ثابتاً محدداً لتمثّل الأغذية وتحويلها، تقديمها وطقوس أكلها وشربها. وكانت رموز الخصب والتجدّد والوفرة والتكاثر ماثلة في الطقوس الاحتفالية المحتفية بالحياة. وفي عالم لم يكن الخصب فيه دائما نحتت أخلاقية تقوم على الرفادة والهبة والإطعام عناصر تحقّق التآنس والتآلف. وكانت الولائم والأعياد مناسبة لتشكّل الهبة نسقا نفعيّا ولاستعمال المجتمع الرموز الدينية والتاريخية ليقوم ويتواصل.

ومدنا الخطابان الأدبيّ والدينيّ ونصوص التاريخ والتراجم والطبقات بسنن الأكل الرتبية المكرّرة. وقد لاحظنا أنّ الآداب والطقوس تقرّب العالم للأكل وتشعره بالطمأنينة فيحسّ بأنّ طعامه وشرابه مباركاً نافعا لا ينقصانه. وأنّ حركته الغذائية لا تقطع نعمته بل تستزيدها. وكما تكون وظيفة الآداب وجودية تيسّر العيش في عالم ملغز وكون معمّى. تكون وظيفتها ثقافية - إجتماعية. فالآداب اليومية قواعد تميّز الكائن الثقافيّ عن الكائن الطبيعيّ وتنظّم التفاعل وتيسّر العلاقة. فتؤسّس النظام وتوطّد المجتمع يقوم وحدة عضوية مادية ورمزية. والآداب مثلها مثل اللغة والدين تحدّد الهوية. ولا نستغرب أن تدوّن النصوص الدينية آداب الأكل والشرب وتصنّفها إلى محمودة ومذمومة. فكما سهرت المؤسسة الدينية على توحيد سلوك المسلمين يخضعون لأحكام الحلال والحرام هدفت إلى توحيد الكيفية التي يأكلون بها الطعام ويشربون الشراب، تدمجهم في أمة واحدة تتبّع رسولها المحتذى في مأكله ومشربه. ونفس المؤسسة

تدخلت في ولانم العبور لتطبعها بطابع الدين مستنبطة أحكام العقيدة والإملاك والوليمة، ناهية عن الوضيمة، واستنبطت أحكام الاضاحي وزكاة الفطر موحدة المسلمين في طقوس احتفالية تميزهم. وقد بينت دراسة ولانم العبور ومآدب الأعياد أن الطعام والشراب هما اللذان يطبعان هذه المناسبات بالطابع الاحتفالي إذ هما المادة التي تظهر فيها الوفرة والكثرة فتكون سبيلا إلى التبذير والإسراف والإتلاف والشيع والالتذاذ واللامبالاة بالقوت اليوميّ وعدم الاكتراث بقساوة الحياة اليومية التي يسمها التدبير والتقتير والتوفير والإنتاج والتفكير في القوت، فيكون الموت المهدّد هاجسا من هواجس الكائن اليوميّ المنشغل بتسديد حاجاته، ويبعث الحفل صورة الوفرة. وتَحْطُمُ المادة المتدفقة مشهدَ حياة هنيئة، فيكون الطعام في الحفل سبيلا إلى اللامبالاة بالموت، ويكون الشيع وسيلة للامتلاء يُثبت الإنسان في الكون ويشعره بامتلاك العالم الذي يبعده الجوع عنه.

وإذا كان طعام اليوم ماديا نفعيا يشبع الجوع فإنّ طعام الحفل متخيّل يشبع الإنسان الواهم (Homo-fantasia). لا يؤكل في الحفل الطعام اللذيذ ولا يشرب الشراب الطيب فحسب، بل يلتهم المحتفلون رموز الطعام والشراب. فما الفرق بين العصيدة اليومية وعصيدة الخرس، والثريد اليوميّ وثريد الرفادة أو ثريد العيد وثريد النوروز. والاسفنج يباع في أسواق قرطبة والاسفنج يصنع في العيد ؟ إنّ الحفل يؤمّل (Idéalise) العالم الماديّ فيكون طعامه مثاليا متخيلا ويكون مادة بها يُحَيّنُ الماضي

ويستحضر زمن البدايات. وبها تُعقد الصلة بين الديني والمقدس. وبها تتحقق المجموعة كلية رمزية<sup>(1)</sup>.

ولم تكن ولانم العبور وموائد الأعياد ومآدب المواسم لها ولعبا خالصا بل كانت جادة تنظّمها الطقوس المخفضة للأفراد المنظمة لأدوارهم واجتماعهم. وكان اللعب في هذه المناسبات عنصرا عبّر به الكائن الاجتماعي عن حاجته إلى التواصل، والإنسان الديني عن أحواله. ولئن قنن المجتمع السرور والفرح واللذة ضاعطا على الهيجان والغليان فإن الناس بقوا متعلقين بهما وبالحاجة إلى «الهديان، والجنون». ولم يجدوا أعجب من الأنبذة والخمور للعب والحلم، فالإنسان حين صنع الخمر تغطّن إلى آتة أمسك بسرّ من أسرار الحياة وقدم له الاختمار وهم الانبعاث والخلود<sup>(2)</sup>.

ويجدر أن نذكر أن التراث اهتم بالخاصة التي ميّزها طبيخ يصنع صناعة، ولياقة تمسرح اختلافها وتشبع شوقها إلى الترف والتناسق والانتظام والرقّة والجمال وتهافتها على اللذة. كان الفقير في التراث «كائن حاجة، (un être de besoin) همّه الشبع والقوّة والحرارة والبقاء. وكان الغني «كائن شوق» (un être de desir) همّه إمتاع الحواسّ وهاجسه الأشكال تولّد متعة متخيّلة<sup>(3)</sup>. وكان الفقير في التراث كائنا تلقائيّا، أمّا الغني فكان في

(1) إن المجتمع في علم الاجتماع الموسي ذو جوهر رمزيّ فهو كلية ترتبط بالرموز أو عالم من العلاقات الرمزية ويستعمل موس الرمز في معناه العام أي هو الشيء يسمح بتمثيل شيء آخر في غياب ذلك الشيء نفسه وهو معنى الرمز الذي استعمله إ. بنفيسست. انظر ذلك في، L. Sarblia, "Fonction symbolique et fondement sacrificiel des sociétés humaines" in *la Revue du MAU.S.S. n12*, 1998, pp. 41-65; C. Targot, "Marcel Mauss et l'invention du symbolique" *Ibid*, pp. 25-40.

(2) P. Fournier, "La fermentation symbolique et réalité" in *La vigne et le vin*, pp. 290- 293.

(3) P. Bourdieu, *La distinction*, I, pp. 280-281.

هينته وحركاته وحديثه مقيداً مراقباً يخلّصه الأدب أحياناً من القيد والرقابة داخل أشكاله حيناً ويخرجه منها إلى زورق ملاح أو حانة أحياناً.

وصور التراث احتفال الخاصة بعرس وختان وعيد، فهي تحتاج إلى الحفل لتذيع جاهها وتظهر ثروتها وتجلي سلطتها وتذيع صيتها، فليس أكثر إذاعة للصيت من الحفل يطبع الذاكرة. وتحتاج الخاصة كذلك إلى الموائد تقرب العامة إليها فتوهم بمجتمع متماسك وتبعدها فترسخها في منزلتها بعد أن تدجنها بالإطعام. فيكون الحفل سبيلاً إلى مسرحة التمايز.

ولئن كانت صفة التاريخ التحول والتطور وسنة الحياة التغير والتبدل فإن المجتمعات تحافظ على معاييرها والثقافات تتشبث بنماذجها ثوابت (invariants). وكما في التاريخ قطيعة، فيه زمن طويل المدى باق. وقد لمسنا هذا الزمن عند تفكيرنا في الممارسات والعادات العربية والإسلامية فلاحظنا بقاء عناصر شرقية ومتوسطية قديمة ذوقاً وطبخاً وسلوكاً وطقوساً ومعتقدات وتمثلات. واكتشفنا الحاضر. ففي التراث أطعمة اليقة، فيه الكسكسو والرشتا والمرقاس والمروزية والجشيش والحسو والعجة والقطانف والزلابية والاسفنج. وفيه عصيدة النفساء والعقيقة والوكيرة وقصعة العرس يغضب من لا يدعى إليها. وفاكهة الإملاك. وفيه كعك العيد وشواء الأضحى وقديده. وفيه الخبز اليومي والحبوب تلون ألوانا. ولحم الضأن الذي لا يفوقه لحم. والزبد والسمن والعسل والسكر واللبن والتمر يطلبها المرء في يومه وحفله. والتوابل تكثر في القدور، وماء الورد والنعمع يفوحان في البيوت. في التراث حركات عادية نشأنا عليها فتعلمنا كيف نسمي باسم الله عندما نشرع في الأكل، ونحمده على نعمته عند الشبع. وكيف نستعمل اليمنى ونترك اليسرى أخت الشيطان.

وكيف نرفع ما سقط من الخبز على الأرض حتى لا تدوسه الأقدام ونضعه في مكان قصي طعاماً للملائكة تأتي طيوراً تلتقط الفتات. وكيف نلقي من طعامنا للقطط والكلاب خوفاً من العين والجان.

في التراث محرمات تركنا وطقوس ذبح ألفنا وقواعد طبخ احترمنا وطرق حفظ وخزن وطبخ وطرق طبخ اعتمدنا. وفيه العسل نلعبه للمولودين وننصح به الأصحاء والمرضى وزيت الزيتون المبارك والشونير نضعه على الأخباز، والتوابل والأعشاب نطبخها تخفيفاً للآلام. وفيه موائدنا المقدسة والحبوب هبة الرب وفيه طعام المساكين لا نردّهم في الحياة العادية ونبحث عنهم في رمضان والمواسم والأعياد.

ويمكن أن نفسّر الثوابت بأنّ «المواقف الضئيلة» (Les attitudes miniscules) التي تكوّن الحياة اليومية تتخذ الطقوس حركات وهيئات وقواعد تعاد إعادة وتكرّر تكراراً يثبتانها<sup>(4)</sup>. وبأنّ الغذاء الذي يكون ميدان الشره والرغبة واللذة يدعو الإنسان إلى اكتشاف الجديد وتبني الطريف هو نفسه ميدان الحذر والشكّ والقلق. يدعو المرء إلى التمسك بما ألف وأكل ما اعتاد. وإذا كانت العادات الغذائية أكثر العادات اليومية ثباتاً فلأنّ الأكل مرتبط بالإدماج والإدماج محدّد للهوية. وليس الإدماج سلوكاً بل هو هيام يشعر المرء حين يدخل الموضوع إلى الذات أنّ الغذاء يتحدّ بها ويمثلها. وكما يتحدّ الأكل بالأكل يتحدّ الأكلون معاً يدمجهم الغذاء في جسد واحد وثقافة واحدة وتاريخ واحد<sup>(5)</sup>.

(4) M. Maffesoli, "Le rituel dans la vie sociale", *Les cahiers de Chronos*, Roger Cailliois, pp. 366-367.

(5) انظر ما جاء عن "Le principe d'incorporation" et "le paradoxe de l'Homnivore" في C. Sagne, la loi du don, pp. 32-33. وما جاء عن الإدماج في C. Fischer, *L'Homnivore*

وبقدر ما كان البحث في نسق من الأنساق اليومية مضنيا. كان مغامرة ممتعة نبهتنا إلى :

أ - أن دراسة الثقافة ليست بحثا في اللغة والأدب والعلوم والفلسفة فحسب، فكلّ ما يقوله الإنسان وكلّ ما يكتبه وكلّ ما يصنعه وكلّ ما يلمسه يخبرنا عنه ويعلمنا بأحواله ويفيدنا. ولا تكفي المعرفة بالدول والملوك والرجال والسنين للإلمام بتاريخ أمة أو مجتمع أو بلاد وللإطلاع على حضارتها، فالحياة اليومية لا تقلّ قيمة عن الأحداث الكبرى. يمكن عالم الحياة اليومية من دراسة الأطر المادية التي يعيش فيها الناس وتفتح أفق البحث في العقليات.

عالم الحياة اليومية هامّ لأنه عالم أليف يعي به الفاعل ويفعل فيه ويؤثر ويسيطر عليه حيناً ويخضع له الإنسان أحيانا. وهو عالم حميم دافئ هو عالم الاجتماع والموانسة والألفة. وعالم الحياة اليومية عالم المادة يولد أحلاما وهياما ويدفع المرء إلى التحرّر من قيد المادة، إلى اللعب واللهو والمغامرة والفن<sup>(6)</sup>. وهو عالم مبني على تجارب السابقين ومعارفهم. وهي مرجع سلوك حاضر وعلم باق.

ب - أن الطعام والشراب نسق ثقافيّ. ولما كان كذلك فهو نسق فكريّ ورمزي. فليس إنتاج الغذاء وصناعته وأكله دون ترميز، إذ كلّ ما في العالم المحسوس يتصور ويتخيّل ويتمثّل. وليست علاقة الإنسان بالواقع مادية بحتة بل هي إيديولوجية مادام يفكر ليفعل في المادة<sup>(7)</sup>. وإذا كان الفاعل لا يعي بلعبه اليوميّ حركات آلية متكرّرة مفرغة من دلالتها فإنّ

A. Schulz, *Le chercheur et le quotidien*, pp. 105-106. (6)

F. Dumont, *Idéologies*; M. Godelier, *L'idéal et le matériel*; S. Lahlou, *Penser, manger*. (7)



المناسبات الاجتماعية تفتح مجالا لرميز اوسع ومحاكاة اشدّ ولعب أظهر وأبين.

في التراث طعام يؤكل وشراب يشرب وفي التراث غذاء يتكلّم لغة تأولنا. ولا ننكر أن التأويل مغامرة لا يعرف صاحبها إن كان نجّا لبقائه في حدود التأويل ولا يعرف إن كان بالغ وتجاوز الحدّ. ومهما يكن الأمر فإنّ جمع المادّة أرهقنا والتفكير فيها والتأويل أمتعنا وأنستنا المتعة ما أرهقنا. وبقيت في النفس حمرة على نصوص جمعنا وما درسنا. ومنى يدفعنا إلى شعر الخمرة وقصائد قيلت في الطعام والشراب والكرم والضيافة، ونصوص أخبرت عن الدعوات والمجالس. ووصفت المكذّين والبخلاء والطفيليين والزهاد والمتصوّفة والمجان. وأخرى حدثت عن أطعمة الهند والسند وسمك في النيل عجيب وأكل النسر والحيات والإنسان. وليال حكّت فيها شهرزاد حكاية الحمال والبنات الثلاث وقصّة الملك المسحور وحدثت عن الزيرباج، وزمرّد تقتل من أكل على مائدتها الأرض. وهارون الرشيد يتبلّ الطعام، ورسائل في الخلوى وفي مادّب جنّة الغفران وما تشتهيئه الأنفس أرواحا تخلد في بلاد الأفراح. وكلّها نصوص تغري بالدرس وقد يتأخّر لنا أو لغيرنا سبر أغوارها واكتشاف كنوزها.



## المصادر والمراجع



## 1 - المصادر<sup>(1)</sup>

- الأبشيهي (محمد أحمد أبو الفتوح)، المستطرف في كل فن مستطرف، بيروت، دار القلم، 1981.
- ابن أبي أصيبعة (أحمد بن القاسم)، عيون الأنباء في طبقات الأطباء، بيروت، منشورات دار مكتبة الحياة، 1965.
- ابن أبي الحديد (عزّ الدين أبو حامد)، شرح نهج البلاغة، القاهرة، عيسى البابي الحلبي، 1965.
- ابن أبي الدنيا (أبو بكر عبد الله بن محمد)، الجوع، بيروت، دار ابن حزم، د.ت.
- ابن أبي الدنيا (أبو بكر عبد الله بن محمد)، كتاب ذمّ المسكر، دمشق، دار البشائر، 1992.
- ابن أبي زرع (علي الفاسي)، الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، الرباط، دار المنصور للطباعة، 1973.
- ابن أبي زيد القيرواني (أبو محمد عبد الله)، الرسالة، القاهرة، دار الكتاب المصري، بيروت، دار الكتاب اللبناني، د.ت.
- ابن أبي زيد القيرواني (أبو محمد عبد الله)، كتاب الجامع في السنن والآداب والحكم والمغازي والتاريخ، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1990.
- ابن الأثير (عزّ الدين أبو الحسن)، الكامل في التاريخ، بيروت، دار صادر، 1979.

---

(1) لم نذكر المصادر المخطوطة التي أشرنا إليها في المقدمة ولم نعتد بها. ولم نذكر محققين المصادر إذ من المصادر ما لم نجد فيها ذكراً لمحققها. وقد دفعتنا الضرورة أحياناً إلى طبعتين لنفس الكتاب فكان أن ذكرناهما في هذه القائمة.

- ابن الأخوة (محمّد بن محمّد بن أحمد القرشي)، معالم القرية في أحكام الحسبة، بيروت، دار الحديث، 1990.
- ابن اسحاق (حنين)، كتاب المسائل في الطبّ، القاهرة، دار الجامعة المصريّة، 1979.
- ابن أنس (مالك)، المدوّنة الكبرى، رواية الإمام سحنون بن سعيد التّوخي، بيروت، دار إحياء التراث، د. ت.
- ابن أنس (مالك)، المدوّنة الكبرى رواية يحيى بن يحيى الليثي، بيروت، دار النفائس، 1971.
- ابن بابويه القميّ (محمّد بن علي بن الحسين)، علل الشرائع، النجف، المطبعة الحيدرية، 1963.
- ابن بابويه القميّ (محمّد علي بن الحسين)، من لا يحضره الفقيه، بيروت، مؤسسة الأعلى للمطبوعات، 1986.
- ابن بسّام (أبو الحسن علي الشّتريني)، الذخيرة في محاسن أهل الجزيرة، بيروت، دار الثقافة، 1974.
- ابن بسّام، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، بيروت، دار الحديث، 1990.
- ابن بصال (عبد الله محمّد بن إبراهيم)، كتاب الفلاحة، تطوان، معهد مولاي الحسن، 1955.
- ابن بطلان (أبو الحسن المختار بن الحسن)، رسالة في شرى الرقيق وتقليب العبيد في نوادر المخطوطات (عبد السلام هارون)، القاهرة، مطبعة لجنة التّأليف والترجمة والنشر، 1954، IV.
- ابن بطوطة (أبو عبد الله محمّد)، تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، بيروت / دار صادر، 1964.
- ابن البيطار (ضياء الدين أبو محمد عبد الله)، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1992.
- ابن تغري بردي (أبو المحاسن جمال الدين يوسف)، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، القاهرة (نسخة مصوّرة عن طبعة دار الكتب)، المؤسسة المصريّة العامّة، 1963.

- ابن تيمية (تقي الدين أحمد)، الحسبة في الاسلام، بيروت، دار الحديث، 1990.
- ابن تيمية (تقي الدين أحمد)، فتاوى النساء، بيروت، دار القلم، 1987.
- ابن تيمية (تقي الدين أحمد)، مجموع فتاوى، الرياض، دار عالم الكتب، 1991.
- ابن جبير (أبو الحسن محمد بن أحمد)، الرحلة، بيروت، دار الكتاب اللبناني، د.ت.
- ابن الجزّار (أبو جعفر بن ابراهيم)، زاد المسافر وقوت الحاضر، تونس، بيت الحكمة قرطاج، 2000.
- ابن الجزّار (أبو جعفر بن ابراهيم)، سياسة الصبيان وتدريبهم، تونس، الدار التونسية للنشر، 1968.
- ابن الجزّار (أبو جعفر بن ابراهيم)، طبّ الفقراء، دنكشاه طهران، مؤسسة مطالعات إسلامي، 1375 هـ.
- ابن الجزّار (أبو جعفر بن ابراهيم)، كتاب في المعدة وأمراضها ومداواتها، بغداد، منشورات وزارة الثقافة والإعلام، 1980.
- ابن جزري (أبو القاسم محمد بن أحمد الكلبي الغرناطي)، القوانين الفقهية، ليبيا / تونس، الدار العربية للكتاب، 1982.
- ابن جعفر (قدامة)، الخراج وصناعة الكتابة، بغداد، وزارة الأوقاف، 1981.
- ابن الجوزي (أبو الفرج عبد الرحمن)، أحكام النساء، بيروت، دار الرقي، 1988.
- ابن الجوزي (أبو الفرج عبد الرحمن)، المنتظم في تاريخ الأمم والملوك، بيروت، دار الكتب العلمية، 1992.
- ابن الجوزي (أبو الفرج عبد الرحمن)، الموضوعات، المدينة المنورة، المكتبة السلفية، 1966.
- ابن الحاج العبدري (أبو عبد الله محمد)، المدخل، بيروت، دار الكتاب اللبناني، 1972.
- ابن حبيب (أبو جعفر محمد)، المعبر رواية أبي سعيد السكري، بيروت، دار الآفاق الجديدة، د.ت.

- ابن حبيب (أبو جعفر محمد)، المنقّ في أخبار قریش، بيروت، عالم الكتب، 1985.
- ابن حبيب (عبد الملك)، كتاب أدب النساء الموسوم بكتاب الغاية والنهاية، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1992.
- ابن حبيب (عبد الملك)، مختصر في الطبّ، تطوان، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، معهد التعاون مع العالم العربيّ، 1992.
- ابن حجاج الاشبيلي (أبو عمر أحمد)، المقنع في الفلاحة، عمّان، مجمع اللغة العربيّة الأردني، 1982.
- ابن حجر العسقلاني (أبو الفضل شهاب الدين أحمد)، الإصابة في تمييز الصحابة، بيروت، دار الصادر، د.ت.
- ابن حجر العسقلاني (أبو الفضل شهاب الدين أحمد)، تهذيب التهذيب، حيدرآباد الدكن، دار المعارف النظاميّة، 1325 هـ.
- ابن حجر العسقلاني (أبو الفضل شهاب الدين أحمد)، فتح الباري بشرح صحيح البخاري، القاهرة، دار الريان للتراث، 1986.
- ابن الحسن (أحمد بن يحيى المعروف جدّه بالحجّار)، كتاب الحرب المعشوق بين لحم الضأن وحواضر السوق في : M. Marin, sobre alimentaión y soiedad : CEL Texto de la Geurra Deleitosa, in Al Qantara, (Madrid), 1, XIII, 1992, pp. 83-181.
- ابن حنبل (أبو عبد الله أحمد)، كتاب الزهد، بيروت دار النهضة العربيّة، 1981.
- ابن حيّان (أبو مروان بن خلف)، المقتبس في تاريخ رجال الأندلس، بيروت، دار الثقافة، 1983.
- ابن حيّان (أبو مروان بن خلف)، المقتبس في تاريخ رجال الأندلس، الرباط، المعهد الاسباني العربي للثقافة، 1979.
- ابن خردادبه (أبو القاسم عبيد الله)، «مختار من كتاب اللهو والملاهي»، المشرق، 54، 196، 129 - 167.



- ابن خردادبه (أبو القاسم عبيد الله)، المسالك والممالك، بيروت، دار إحياء التراث، 1988.
- ابن الخطيب السلماي (لسان الدين)، ربحانة الكتاب ونجعة المنتخب، القاهرة، مكتبة الخانجي، 1981.
- ابن الخطيب السلماي (لسان الدين)، معيار الاختيار في ذكر المعاهد والديار، المحمدية، المغرب، مطبعة فضالة، د.ت.
- ابن خلدون (عبد الرحمن)، كتاب العبر وديوان المبتدأ والخبر في أيام العرب والعجم والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطان الأكبر، بيروت، دار الكتاب اللبناني، 1966.
- ابن خلدون (عبد الرحمن)، المقدمة، دار البيان، د.ت.
- ابن خلصون (أبو عبد الله محمد بن يوسف)، كتاب الأغذية، دمشق، المعهد الفرنسي للدراسات العربية، 1996.
- ابن دريد (أبو بكر محمد بن الحسن)، جمهرة اللغة، بيروت، دار العلم للملايين، 1988.
- ابن رزين التجيبي (أبو الحسن علي بن أبي القاسم بن محمد)، فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1984.
- ابن رسته (أبو علي أحمد بن عمر)، الأعلام النغيسة، بيروت، دار إحياء التراث العربي، 1988.
- ابن رشد الجدّ (الوليد محمد بن أحمد)، البيان والتحصيل والشرح والتوجيه والتعليل في مسائل المستخرجة وضمنه المستخرجة من الأسمعة المعروفة بالعنينة لمحمد العتبي القرطبي (ت 255 هـ)، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1988.
- ابن رشيد الجدّ (أبو الوليد محمد بن أحمد)، الفتاوى، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1987.
- ابن رشد الجدّ (أبو الوليد محمد بن أحمد)، المقدمات الممهّدات، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1988.

- ابن رشد الحفيد (أبو الوليد محمد بن أحمد بن محمد)، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، بيروت، دار القلم، 1988.
- ابن رشد الحفيد (أبو الوليد محمد بن أحمد بن محمد)، الرسائل الطبية، القاهرة، الهيئة المصرية العامة، 1987.
- ابن رشد الحفيد (أبو الوليد محمد بن أحمد بن محمد)، الكليات في الطب، القاهرة، المجلس الأعلى للثقافة والاتحاد الدولي للأكاديميات، 1989.
- ابن زهر (أبو مروان عبد الملك)، التيسير في مداواة والتدبير، دمشق، المنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم، 1983.
- ابن زهر (أبو مروان عبد الملك)، كتاب الأغذية، في: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الاسلامي، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1990.
- ابن سعد (محمد)، الطبقات الكبرى، بيروت، دار بيروت، دار صادر، 1957.
- ابن سعيد (عريب القرطبي)، كتاب خلق الجنين وتدبير الحبالى والمولودين، الجزائر، مكتبة فراريس، 1956.
- ابن سعيد (عريب القرطبي)، كتاب الأنواء أو تفصيل الأزمان ومصالح الأبدان المعروف بتقويم قرطبة نشره R. Dozy, Leiden, E. J. Brill, 1961.
- ابن سعيد (أبو الحسن علي بن موسى)، المغرب في حلى المغرب، القاهرة، دار المعارف، 1978.
- ابن السكيت (يعقوب بن اسحاق)، كتاب الألفاظ، بيروت، مكتبة لبنان ناشرون، 1998.
- ابن سلام الهروي (أبو عبيد القاسم)، الأموال، بيروت، دار الخدائة، 1988.
- ابن سلام الهروي (أبو عبيد القاسم)، الغريب المصنف، قرطاج، بيت الحكمة، 1989.
- ابن سيرين (محمد)، تفسير الاحلام، دمشق، دار ابن كثير، 1989.
- ابن سينا (أبو علي الحسن)، أحوال النفس، القاهرة، عيسى البابي الحلبي، 1952.

- ابن سينا (أبو علي الحسن)، دفع المضارّ الكليّة عن الأبدان الانسانية، بيروت، دار إحياء العلوم، 1989.
- ابن سينا (أبو علي الحسن)، القانون في الطب، بيروت، مؤسسة عز الدين للطباعة والنشر، 1993.
- ابن سينا (أبو علي الحسن)، كتاب الشفا (الفنّ السادس من الطبيعيات)، بيروت، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع، 1988.
- ابن سيّار الوراق، كتاب الطبخ، Studia orientalia vol 60, Helsenki 1987.
- ابن صاحب الصلاة (عبد الملك)، تاريخ المنّ بالإمامة على المستضعفين بأن جعلهم الله أئمة وجعلهم الوارثين، بيروت، دار الأندلس، 1964.
- ابن طباطبا الطقطقي (محمد بن عليّ)، الفخري في الآداب السلطانية والدول الاسلامية، القاهرة، المطبعة الرحمانية، 1927.
- ابن الطوير (أبو محمد عبد السلام بن الحسن القيسراني)، نزهة المقلتين في أخبار الدولتين، بيروت، دار صادر، 1992.
- ابن طولون (شمس الدين محمّد)، فصّ الخوام فيما قيل في الولائم، دمشق، دار الفكر، 1987.
- ابن طيفور (أبو الفضل أحمد بن طاهر الكاتب)، كتاب بغداد، القاهرة، مكتبة نشر الثقافة الاسلامية، 1949.
- ابن عابدين (محمّد أمين)، حاشية ردّ المحتار على الدرّ المختار؛ شرح تنوير الأبصار في فقه مذهب الامام أبي حنيفة النعمان، استانبول، دار قهرمان للنشر والتوزيع، 1984.
- ابن عبد البرّ (أبو يوسف)، التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد، المغرب، وزارة الأوقاف والشؤون الاسلامية، 1983.
- ابن عبد الرؤوف (أحمد بن عبد الله بن عبد الرؤوف)، رسالة في آداب الحسبة والمحتسب، نشر ليفي برونفمسال، القاهرة، المعهد الفرنسي، 1955.
- ابن عبد ربّه (أبو عمر شهاب الدين أحمد بن محمّد)، العقد الفريد، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، 1953.

- ابن العديم (كمال الدين أبو القاسم عمر)، الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، دمشق، دار القلم العربي، 1986.
- ابن عذاري المراكشي (أبو العباس أحمد)، البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، بيروت، دار الثقافة، د.ت.
- ابن العربي (أبو بكر محمد بن عبد الله)، أحكام القرآن، بيروت، دار الجيل، 1988.
- ابن عمر (يحيى)، أحكام السوق، تونس، الشركة التونسية للتوزيع، 1975.
- ابن العوام (أبو زكريا يحيى بن محمد بن أحمد)، كتاب الفلاحة، مدريد، La imprente real، 1802.
- ابن غالب (الجاحظ محمد بن زيوب)، قطعة من كتاب فرحة الأنفس، مجلة معهد المخطوطات العربية، I، 2، 1955.
- ابن غرسية (أبو عامر)، رسالة في الشعوبية، في نوادر المخطوطات (عبد السلام هارون)، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، 1954، III.
- ابن فارس (أبو الحسن بن فارس بن زكريا)، معجم مقاييس اللغة، القاهرة، دار إحياء التراث، عيسى البابي الحلبي، 1366.
- ابن فضال (أحمد بن العباس بن راشد)، رسالة في وصف الرحلة إلى بلاد الترك والخزر والروس والصقالبة، دمشق، المجمع العلمي العربي، 1989.
- ابن فضل الله العمري (شهاب الدين أحمد)، مسالك الأبصار وممالك الأمصار، (ممالك مصر واليمن والشام والحجاز واليمن)، القاهرة، المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، 1985.
- ابن الفقيه الهمداني (أبو بكر أحمد بن محمد)، مختصر كتاب البلدان، بيروت، دار إحياء التراث العربي، 1988.
- ابن قتيبة (أبو محمد عبد الله بن مسلم الدينوري)، كتاب الأشربة وذكر اختلاف الناس فيها، القاهرة، مكتبة زهراء الشرق، د.ت.
- ابن قتيبة (أبو محمد عبد الله بن مسلم الدينوري)، تأويل مختلف الحديث، بيروت، دار الجيل، 1973.

- ابن قتيبة (أبو محمد عبد الله بن مسلم الدينوري)، عيون الأخبار، بيروت، دار الكتب العلمية، د.ت.
- ابن قتيبة (أبو محمد عبد الله بن مسلم الدينوري)، كتاب العرب أو الرد على الشعوبية، في كرد علي، رسائل البلقاء، مصطفى البابي الحلبي، 1913، ص 269 - 290.
- ابن قتيبة (أبو محمد عبد الله بن مسلم الدينوري)، كتاب المعاني الكبير في أبيات المعاني، بيروت، دار الكتب العلمية، 1984.
- ابن قتيبة (أبو محمد عبد الله بن مسلم الدينوري)، الميسر والقдах، تونس، دار المعارف، 1996.
- ابن قدامة (أبو محمد عبد الله بن أحمد)، المغني على مختصر أبي عمر بن حسين بن عبد الله بن أحمد الخرقى، القاهرة، مكتبة الجمهورية، العربية، د. ت.
- ابن قرّة (ثابت)، كتاب الذخيرة في علم الطب، بيروت، دار المدينة، د.ت.
- ابن القطان المراكشي (أبو علي حسن بن محمد)، نظم الجمان لترتيب ما سلف من أخبار الزمان، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1990.
- ابن قيم الجوزية (شمس الدين محمد)، تحفة المودود في أحكام المولود، بيروت، دار الكتاب العربي، 1979.
- ابن قيم الجوزية (شمس الدين محمد)، حادي الأرواح إلى بلاد الأفراس، بيروت، دار الكتب العلمية، 1983.
- ابن قيم الجوزية (شمس الدين محمد)، زاد المعاد في هدي خير العباد، بيروت، مؤسسة الرسالة، 1991.
- ابن قيم الجوزية (شمس الدين محمد)، الطب النبوي، بيروت، دار الفكر، 1990.
- ابن كثير (أبو الفداء أحمد اسماعيل بن عمر)، البداية والنهاية، القاهرة، دار أم القرى للطباعة والنشر، د. ت.

- ابن كثير (أبو الفداء أحمد إسماعيل بن عمر)، البداية والنهاية، بيروت، دار الكتب العلمية، 1984.
- ابن كثير (أبو الفداء أحمد إسماعيل بن عمر)، تفسير القرآن العظيم، بيروت، دار الجيل، 1990.
- ابن كثير (أبو الفداء أحمد إسماعيل بن عمر)، السيرة النبوية، بيروت، دار المعرفة، 1971.
- ابن كثير (أبو الفداء أحمد إسماعيل بن عمر)، قصص الأنبياء من القرآن والأثر، بيروت، دار الفكر، 1996.
- ابن الكلبي (أبو المنذر هشام السائب)، كتاب الأصنام، القاهرة، مكتبة النهضة المصرية، 1994.
- ابن المأمون (جمال الدين أبو علي)، نصوص من أخبار مصر، القاهرة، المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، 1983.
- ابن ماجه (أبو عبد الله محمد)، السنن، بيروت، دار الكتب العلمية، د.ت.
- ابن الجاور (جمال الدين أبو الفتح)، صفة بلاد اليمن ومكة وبعض الحجاز المسماة بتاريخ المستنصر، ليدن، بريل، 1951.
- ابن محمد (شمس الدين محمد بن علي)، البدور المكفرة في نعت الأديرة، بغداد، مطبعة الجمهورية، 1975.
- ابن مسعدة (يحيى)، رسالة في الرد على رسالة بن غرسية في الشعوبية، في نوادر المخطوطات (عبد السلام هارون)، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة، 1954، III.
- ابن المعتز (عبد الله)، طبقات الشعراء، القاهرة، دار المعارف، 1956.
- ابن منظور (عبد الله العلايلي)، لسان العرب المحيط، بيروت، دار لسان العرب، د.ت.
- ابن النفيس (علاء الدين)، المختار من الأغذية، الدار المصرية اللبنانية، 1992.
- ابن هشام (أبو محمد عبد الملك)، السيرة النبوية، القاهرة، دار المعرفة، د.ت.

- ابن وادران (حسين بن محمد)، تاريخ العباسيين أو دولة الرشيد - بني العباس وبنيه، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1993.
- ابن وحشية (أبو بكر أحمد بن علي بن قيس الكسداني)، الفلاحة النبطية، دمشق، المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية، 1995.
- ابن يحيى المسبحي (أبو سهل عيسى)، كتاب المائة في الطب، دمشق، المعهد الفرنسي للدراسات العربية، 2000.
- أبو حنيفة (أحمد بن داود الدينوري)، كتاب النبات، (الجزء الثالث والنصف الأول من الجزء الخامس)، فيسبادن، فرانز شنايدر، 1974.
- أبو الخير الاشبيلي، عمدة الطبيب في معرفة النبات، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1995.
- أبو الخير الاشبيلي، كتاب الفلاحة، فاس، المطبعة الجديدة، 1357.
- أبو داود (سلميان بن الأعشيب)، السنن، القاهرة، مصطفى البابي الحلبي، 1925.
- أبو هفان المهرمي (عبد الله بن أحمد)، أخبار أبي نواس، القاهرة، دار مصر للطباعة، د.ت.
- إدريس بن الحسن (الداعي عماد الدين)، تاريخ الفاطميين بالمغرب، القسم الخاص من كتاب عيون الأخبار، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1985.
- الادريسي (أبو عبد الله محمد الشريف)، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، بيروت، عالم الكتب، 1989.
- أرطميدوس الأفسسي، كتاب تعبير الرؤيا ترجمة حنين بن اسحاق، القاهرة، دار الرشد، 1991.
- الأزرق (إبراهيم بن عبد الرحمن)، تسهيل المنافع في الطب والحكمة، بيروت، دار الثقافة، د.ت.
- الأزرق (أبو الوليد محمد)، أخبار مكة وما جاء فيها من الآثار، بيروت، دار الأندلس، 1969.
- الأزهرى (محمد بن أحمد)، تهذيب اللغة، القاهرة، الدار المصرية للتأليف والترجمة، د.ت.

- اسحاق بن سليمان الإسرائيلي، كتاب الأغذية، نسخة مصوّرة عن مخطوطة فاتح 3604 مكتبة السليمانية في استنبول، فرانكفورت، منشورات معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية يصدرها فؤاد سزكين، سلسلة ج عيون التراث 30 / 1 - 4، 1986.
- الاصبهاني (الراغب أبو القاسم حسين)، محاضرات الأدباء ومحاورات الشعراء والبلغاء، بيروت، منشورات مكتبة الحياة، 1961.
- الاصبهاني (أبو النعيم)، حلية الأولياء وطبقات الأصفياء، بيروت، دار الكتاب العربي، 1967.
- الاصفهاني (أبو الفرج)، الديارات، لندن / قبرص، رياض الريس، 1991.
- الاصفهاني (أبو الفرج)، كتاب الأغاني، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1992 - 1994.
- الأصمعي (أبو سعيد عبد الملك بن قريب)، كتاب الشاء، بيروت، دار أسامة، 1987.
- الألوسي (محمد شكري)، بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب، بيروت، دار الكتب العلميّة، د.ت.
- الأنطاكي (داود بن عمر)، تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجائب، بيروت، المكتبة الثقافية، د.ت.
- الأنطاكي (يحيى بن سعيد بن يحيى)، تاريخ الأنطاكي المعروف بصلة تاريخ أوتبخا، بيروت جروس برمس، 1990.
- البخاري (أبو عبد الله محمد بن اسماعيل)، الجامع الصحيح، الرياض، بيت الأفكار الدوليّة للنشر، 1998.
- البستي (أبو حاتم محمد بن حيّان)، روضة العقلاء ونزهة الفضلاء، بيروت، دار الكتب العلميّة، د.ت.
- البغدادي (الخطيب أبو بكر أحمد بن علي)، تاريخ بغداد، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1997.



- البغدادي (الخطيب أبو بكر أحمد بن علي)، كتاب التطفيل وحكايات الطفيلين وأخبارهم ونوادر من كلامهم وأشعارهم، النجف، المكتبة الحيدرية، 1966.
- البغدادي (عبد القادر عمر)، خزانة الأدب ولبّ لباب لسان العرب، القاهرة، مكتبة الخانجي، 1989.
- البغدادي (عبد اللطيف)، الإفادة والاعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعينة بأرض مصر، القاهرة، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1998.
- البغدادي (عبد اللطيف)، الطبّ من الكتاب والسنة، بيروت، 1988.
- البغدادي (محمد بن الحسن)، كتاب الطبخ، دمشق، دار الكتب الجديدة، 1964.
- البكري (أبو الحسن بن عبد الله)، الأنوار في مولد النبي المختار، بيروت، مؤسسة البلاغ، 1987.
- البكري (أبو عبيد)، المسالك والممالك، تونس، الدار العربية للكتاب والمؤسسة الوطنية للترجمة والتحقيق والدراسات (بيت الحكمة)، 1992.
- البلاذري (أبو الحسن)، فتوح البلدان، بيروت، مكتبة الهلال، 1988.
- البلخي (أبو زيد بن سهل)، مصالح الأبدان والأنفس، طبع بالتصوير عن مخطوطة آيا صوفيا 3741، مكتبة السليمانية في استنبول، فرانكفورت، منشورات معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية يصدرها فؤاد سزكين، سلسلة ج، عيون التراث، المجلد II، 1984.
- البلدي (محمد بن يحيى)، كتاب تدبير الحبالى والأطفال والصبيان وحفظ صحتهم ومداواة الأمراض العارضة لهم، بغداد، دار الشؤون الثقافية، 1987.
- البهلاني (أبو مسلم ناصر)، نثار الجوهر في علم الشرع الأزهر، عمان، مكتبة مسقط، 2001.
- البهلوي (أبو محمد عبد الله محمد بن بركة)، كتاب الجامع، عمان، المطبعة الشرقية، د.ت.
- البيدي (أبو بكر علي الصنهاجي)، كتاب أخبار المهدي بن تومرت، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، 1975.

- البيروني (أبو الريحان محمد بن أحمد)، الآثار الباقية عن القرون الخالية، بيروت، دار صادر د. ت. (عن نسخة ليزج 1923).
- البيهقي (إبراهيم بن محمد)، المحاسن والمساوي، بيروت، دار صادر، 1970.
- التبريزي (أبو زكريا يحيى بن علي)، شرح القصائد العشر، بيروت، دار الكتب العلمية، 1987.
- الترمذي (أبو عيسى محمد بن عيسى)، الجامع الكبير، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1996.
- تطريز الديباج بحقائق الاسراء والمعراج (جمع فيها الاسراء والمعراج لابن عباس والاسراء والمعراج للفيثي والسراج الوهاج للنعماني والمعراج للقيصري والآية الكبرى للسيوطي)، بيروت، دار ومكتبة الهلال، 1994.
- التتوخي (القاضي أبو علي الحسن بن علي)، الفرج بعد الشدة، بيروت، دار صادر، 1978.
- التتوخي (القاضي أبو علي الحسن بن علي)، نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة، بيروت، دار صادر، 1971 - 1973.
- التتوخي (القاضي أبو علي المحسن بن علي)، المستجد من فعلات الأجواد، دمشق، مطبعة الدقي، 1946.
- التوحيد (أبو حيّان علي بن محمد)، الامتاع والمؤانسة، بيروت، المكتبة العصرية، د.ت.
- التوحيد (أبو حيّان علي بن محمد)، الرسالة البغدادية، كولونيا، منشورات الجمل، 1997.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمد)، آداب الملوك، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1990.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمد)، ثمار القلوب في المضاف والمنسوب، القاهرة، دار النهضة مصر، 1965.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمد)، خاصّ الخاصّ، بيروت، مكتبة الحياة د.ت.

- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمد)، غرر أخبار ملوك الفرس وسيرهم. Histoire des rois de Perses, Texte arabe publié et traduit par H. Zotenberg, Paris, Imprimerie nationale, MDCCCC.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمد)، فقه اللغة، تونس، الدار العربية للكتاب، 1981.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمد)، لطائف اللطف، بيروت، دار المسيرة 1987.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمد)، لطائف المعارف، القاهرة، عيسى البابي الحلبي، د. ت.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمد)، يتيمة الدهر في محامض أهل العصر، بيروت، دار العلمية، 1983.
- الثعالبي (أبو اسحاق أحمد بن إبراهيم)، قصص الأنبياء المسمى عرائس المجالس، بيروت، دار الفكر، د. ت.
- ثلاث رسائل أندلسية في الحسبة : الجرسيفي ورسالة في الحسبة ، ابن عبد الرؤوف ، في آداب الحسبة ، ابن عبدون، رسالة في الحسبة، نشر لفي بروفنصال، القاهرة، المعهد العلمي الفرنسي، 1955.
- الثميني (عبد العزيز الحاج)، التاج المنظوم من در المنهاج العلوم، مسقط، وزارة التراث والثقافة، 2000.
- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، البخلاء، القاهرة، دار المعارف، د. ت.
- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، الحيوان، بيروت ، دار إحياء التراث العربي، 1969.
- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، الرسائل، مكتبة الخانجي مصر، 1979.
- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، رسالة الترييع والتدوير، دمشق، المعهد الفرنسي، 1955.
- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، كتاب التاج في أخلاق الملوك، القاهرة، المطبعة الأميرية 1914.

- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، كتاب التبصّر بالتجارة، تونس، دار الكتاب الجديد، 1966.
- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، المعامير والأضداد، بيروت، دار الجيل، 1997.
- الجرجاني (أبو العباس أحمد بن محمد)، كتاب المنتخب من كفايات الأدباء وإرشادات البلغاء، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1984.
- جالينوس، مقالة في أنّ قوى النفس تابعة لمزاج البدن في : H. Biesterfeldt : Galens traktat, dass die kräfte des seele den mischungen des körpers folgen, in Arabischen Übersetzung. Wiesbaden, 1973, D.M.G.
- الجزّار (أبو الحسن جمال الدين)، فوائد الموائد، مجلّة المجمع العلمي العراقي القسم الأوّل، المجلّد السابع والعشرون، 1976، القسم الثاني المجلّد الثامن والعشرون، 1977.
- الجصاص (أبو بكر أحمد بن علي الرازي)، أحكام القرآن، القاهرة، دار المصنف، د.ت.
- الجهشياري (محمد بن عبدوس)، كتاب الوزراء والكتاب، القاهرة، مصطفى البابي الحلبي، 1938.
- الجوالقي (أبو منصو موهوب)، المعرّب من الكلام الأعجمي على حروف المعجم، القاهرة، دار الكتب المصريّة، 1361.
- الجوهرى (اسماعيل بن حمّاد)، تاج اللغة وصحاح العربيّة، القاهرة، دار الكتاب العربي بمصر، 1956.
- الحرّ العاملي (محمد بن الحسن)، وسائل الشيعة إلى تحصيل مسائل الشريعة، بيروت، مؤسسة آل البيت لإحياء التراث، 1993.
- الحصري (أبو اسحاق إبراهيم بن علي)، جمع الجواهر في الملح والنوادر، بيروت، دار الجيل، 1987.
- الحصري (أبو اسحاق إبراهيم بن علي)، زهر الآداب وثمر الألباب، القاهرة، عيسى البابي الحلبي، د.ت.

- الحمويّ (شهاب الدين أبو عبد الله ياقوت)، معجم البلدان، بيروت، دار بيروت للطباعة والنشر / دار صادر، د.ت.
- الحميري (محمّد بن عبد المنعم)، كتاب الروض المعطار في خبر الأقطار، بيروت، مؤسسة ناصر للثقافة، 1980.
- خسرو (ناصر القبادياني)، سفر نامه، (ترجمة أحمد خالد البدلي)، الرياض، جامعة الملك سعود، الرياض، 1983.
- الحشني (أبو عبد الله محمّد بن حارث)، قضاة قرطبة وعلماء إفريقية، القاهرة، مكتبة الخانجي، 1994.
- الخليل بن أحمد الفراهيدي (أبو عبد الرحمن)، كتاب العين، دار ومكتبة الهلال، د. ت.
- الدارمي (أبو محمّد عبد الله بن عبد الرحمن)، السنن، بيروت، دار الكتب العلمية، د.ت.
- الدبّاغ (أبو زيد عبد الرحمن)، معالم الإيمان في معرفة أهل القيروان، أكمله وعلّق عليه ابن ناجي (أبو الفضل)، تونس، المكتبة العتيقة، 1993.
- الدمشقي (أبو الفضل)، في محاسن التجارة، تونس، ميديا كوم، 1995.
- الدميري (كمال الدين محمّد بن موسى)، حياة الحيوان الكبرى إؤليه عجائب المخلوقات وغرانب الموجودات للقزويني| بيروت، دار الألباب، د.ت.
- الرازي (أبو بكر محمّد بن زكريا)، كتاب القولنج، حلب معهد التراث العلمي العربي، 1956.
- الرازي (أبو بكر محمّد بن زكريا)، المدخل إلى صناعة الطبّ وهو إيساغوجي، سلمنقة، المعهد الأسباني العربي للثقافة، 1979.
- الرازي (أبو بكر محمّد بن زكريا)، المرشد أو الفصول، مجلّة المخطوطات العربية، المجلّد السابع، الجزء الأوّل، 1961.
- الرازي (أبو بكر محمّد بن زكريا)، منافع الأغذية ودفع مضارّها، بيروت، دار إحياء العلوم، 1982.

- الرازي (فخر الدين محمد بن عمر)، التفسير الكبير أو مفاتيح الغيب، بيروت، دار الكتب العلمية، 1990.
- الرازي (فخر الدين محمد بن عمر)، الحصول في علم أصول الفقه، بيروت، مؤسسة الرسالة، 1992.
- الرقيق القيرواني (أبو إسحاق بن القاسم إبراهيم بن النديم)، قطب السرور في أوصاف الخمور، دمشق، مجمع اللغة العربية، 1969.
- الرقيق القيرواني (أبو إسحاق إبراهيم بن القاسم بن النديم)، قطعة من تاريخ إفريقية والمغرب، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1990.
- الرقيق القيرواني (أبو إسحاق بن القاسم إبراهيم بن النديم)، اغتار من قطب السرور في أوصاف الأنبة والخمر، تونس، مؤسسة بن عبد الله، 1976.
- الرندي (محمد بن إبراهيم)، كتاب الأغذية، في محمد العربي الخطابي، في الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1990.
- الروذراوردي (أبو شجاع محمد بن الحسين)، ذيل كتاب تجارب الأمم، بيروت، دار الكتاب اللبناني، د.ت.
- الزبيدي (محب الدين أبو الفيض محمد مرتضى)، تاج العروس في جواهر القاموس، بيروت، دار الفكر، 1994.
- الزجاجي (أبو يحيى)، أمثال العوام في الأندلس، فاس، 1973.
- الزمخشري (أبو القاسم محمود بن عمر)، رؤوس المسائل، بيروت، دار البشائر الإسلامية، 1967.
- الزهري (أبو عبد الله محمد)، كتاب الجغرافية في Bulletin d'Études Orientales, X-XI, 1968, Damas, pp. 8-312.
- السجستاني (أبو حاتم)، كتاب النخلة، المورد، 14، العدد 3، 1980، ص 107 - 158.
- السري الرفاء، المحبّ والمحبوب والمشموم والمشروب، دمشق، مطبوعات مجمع اللغة العربية، 1986.

- السقراطي (أبو عبد الله محمد)، في آداب الحسبة، باريس، المطبعة الدولية، 1931.
- السلمي (أبو عبد الرحمن)، طبقات الصوفية، القاهرة، دار الكتاب العربي، 1953.
- السهروردي (عبد القاهر)، عوارف المعارف، بيروت، دار الكتاب العربي، 1966.
- السيوطي (جلال الدين)، أسباب النزول، بيروت، دار ابن زيدون، د.ت.
- السيوطي (جلال الدين)، الرحمة في الطب والحكمة، بيروت، المكتبة الثقافية، د.ت.
- السيوطي (جلال الدين)، المقامات، تونس، دار سحنون، استنبول، دار الدعوة، 1968.
- الشابشتي (أبو الحسن علي بن محمد)، الديارات، بغداد، مكتبة المثنى، مطبعة، 1966.
- الشاطبي (أبو إسحاق إبراهيم بن موسى)، الفتاوى، تونس، مطبعة الكواكب، 1985.
- الشاطبي (أبو إسحاق إبراهيم)، الموافقات في أصول الشريعة، بيروت، دار الكتب العلمية، د.ت.
- الشافعي (أبو عبد الله محمد بن إدريس)، أحكام القرآن، بيروت، دار إحياء العلوم، 1990.
- الشافعي (أبو عبد الله محمد بن إدريس)، الأم، بيروت، دار المعرفة، 1973.
- الشلبي (بدر الدين أبو عبد الله)، آكام المرجان في أحكام الجان، بيروت، دار القلم، 1988.
- الشماخي (أبو العباس أحمد بن سعيد)، كتاب السير، (الجزء الخاص بتراجم علماء المغرب إلى نهاية القرن الخامس هـ / XIم تونس)، كلية العلوم الانسانية والاجتماعية، 1995.

- شيخ الربوة (شمس الدين أبو عبد الله)، كتاب نخبة الدهر في عجائب البر والبحر، بيروت، دار إحياء التراث، 1988.
- الشهيد (عمر بن عبد العزيز حسام)، كتاب طبخ العصور، مخطوط المكتبة الوطنية رقم 237 / المكتبة العبدلية، 1539.
- الشيزري (عبد الرحمن بن نصر)، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، بيروت، دار الثقافة، د.ت.
- الشيزري (عبد الرحمن بن نصر)، النهج السلوك في رياسة الملوك، مؤسسة بحسون للنشر، والتوزيع 1994.
- الصابي (أبو هلال بن محسن)، رسوم دار الخلافة، بيروت، دار الرائد العربي، 1986.
- الصابي (أبو هلال بن محسن)، الوزراء أو تحفة الأمراء في تاريخ الوزراء، القاهرة عيسى بابي الحلبي، 1958.
- الصولي (أبو بكر محمد بن يحيى)، أخبار الراضي بالله والمتقى لله، من كتاب الأوراق، بيروت، دار المسيرة، د.ت.
- الضبي (أحمد بن يحيى بن أحمد)، بغية الملتبس في تاريخ رجال أهل الأندلس، القاهرة، دار الكتاب العربي، 1967.
- الطبرسي (ميرزا حسين النوري)، مستدرک الوسائل ومستنبط المسائل، بيروت، مؤسسة آل البيت لإحياء التراث، 1991.
- الطبري (أبو جعفر محمد بن جرير)، تاريخ الرسل والملوك، بيروت، دار سويدان، 1967.
- الطبري (أبو جعفر محمد بن جرير)، تاريخ الرسل والملوك، بيروت، دار المعارف، 1982.
- الطبري (أبو جعفر محمد بن جرير)، جامع البيان في تأويل القرآن، بيروت، دار الكتب العلمية، 1997.



- الطبري (أبو الحسن علي بن سهل بن ربن). فردوس الحكمة. برلين. مطبعة افاق. 1928.
- الطرطوشي (أبو بكر محمد بن الوليد). رسالة في تحريم الجبن الرومي. بيروت. دار الغرب الإسلامي. 1997.
- الطرطوشي (أبو بكر محمد بن الوليد). سراج الملوك. لندن. قبرص. رياض الرئيس. 1990.
- الطرطوشي (أبو بكر محمد بن الوليد). كتاب الخوادم والبدع. بيروت. دار الغرب الإسلامي. 1990.
- الطوسي (أبو نصر السراج). اللمع. القاهرة. دار الكتب الحديثة. 1960.
- العامري (عماد الدين يحيى). بهجة المحافل وبغية الأماثل. بيروت. دار صادر. د.ت.
- العبيدي (أبو القاسم). مناقب أبي اسحاق الجبائي. Paris. PUF. 1959.
- العيني (بدر الدين أبو محمد بن أحمد). عمدة القارئ في شرح صحيح البخاري. بيروت. إحياء التراث العربي. د.ت.
- الغرناطي (أبو حامد). المغرب عن بعض عجائب المغرب. مدريد. المجلس الأعلى للأبحاث العلمية معهد التعاون مع العالم العربي. 1991.
- الغزالي (أبو حامد محمد). إحياء علوم الدين. القاهرة. الشعب. د.ت.
- الغزالي (أبو حامد محمد). التبر المسبوك في نصيحة الملوك. بيروت. المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع. 1987.
- الغزالي (أبو حامد محمد). المستصفى في علم الأصول. بيروت. دار الكتب العلمية. 1993.
- الغزالي (بدر الدين أبو البركات محمد). آداب المؤكلة. دمشق. دار ابن كثير. 1987.
- الغساني (أبو القاسم بن محمد بن إبراهيم الشهير بالوزير). حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار. بيروت. دار الغرب الإسلامي. 1990.

- الفارسي (أبو الطاهر)، مناقب محرز بن خلف، Paris, PUF, 1959.
- الفردوسي (أبو القاسم)، الشاهنامه، الكويت، دار سعاد الصباح، 1993.
- الفراء (أبو زكريا يحيى بن زياد)، الأيام والليالي والشهور، القاهرة، دار الكتاب المصري / بيروت، دار الكتاب اللبناني، 1980.
- قابوس بن زياد (عنصر المعالي)، كتاب النصيحة أو قابوس نامه، (ترجمة صادق نشأت وأمين بدوي)، في محمد أحمد الدمج، مرايا الأمراء أو الحكمة السياسية والأخلاق التعاملية في الفكر الإسلامي الوسيط، بيروت مؤسسة بحسون / دار المنار.
- القرآن الكريم، القاهرة، شركة الطباعة الفنية المتحدة، 1967 | كتب وضبط على ما يوافق رواية حفص بن سليمان بن المغيرة الأسدي الكوفي |.
- القرافي (شهاب الدين أحمد بن إدريس)، الذخيرة السنية، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1994.
- القرطبي (أبو عبد الله محمد)، الجامع لأحكام القرآن، القاهرة، دار الكتب المصرية، 1954.
- القزويني (زكريا بن محمد بن محمود)، آثار البلاد وأخبار العباد، بيروت، دار صادر، د.ت.
- القزويني (زكريا بن محمد بن محمود)، عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات، بيروت / حلب، دار الشرق العربي، د.ت.
- القشيري (أبو القاسم عبد الكريم)، الرسالة القشيرية، القاهرة، دار الكتب الحديثة، 172، 1974.
- القلقشندي (أحمد بن علي)، صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، بيروت، دار الكتب العلمية، 1987.
- الكاساني (علاء الدين أبو بكر)، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، القاهرة، مطبعة الجمالية، 1910.

- الكاند هلويّ (محمد يوسف)، حياة الصحابة، القاهرة، دار النصر للطباعة، 1969.
- كتاب الاستبصار في عجائب الأمصار، بغداد، دار الشؤون الثقافية، العامة، 1986.
- كتاب الطبيع في المغرب والأندلس في عصر الموحدين لمؤلف مجهول، دراسات إسلامية، مدريد، IX / X، 1961 - 1962، ص ص 15 - 256.
- الكتاب المقدس، دار الكتاب المقدس في الشرق الأوسط، د.ت.
- الكتاب المقدس، كتاب الحياة ترجمة تفسيرية، القاهرة، جي سي سنتر، 1988.
- الكندي (أبو عمر محمد بن يوسف)، الولاة وكتاب القضاة، بيروت، مطبعة الأباء اليسوعيين، 1908.
- الكندي (أبو بكر أحمد بن عبد الله السمدي)، المصنف، القاهرة، عيسى ببي الحلبي، 1979.
- كنز القوائد في تنويع الموائد، بيروت، شتوتكارت ف. شتاينز، 1993.
- المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد)، رياض النفوس في طبقات علماء القيروان وإفريقية وزهادهم ونسآكهم وسير من أخبرهم وفضلهم وأوضاعهم، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1994.
- الماوردي (أبو الحسن علي)، الأحكام السلطانية والولايات الدينية، القاهرة، البابي الحلبي، 1966.
- الماوردي (أبو الحسن علي)، أدب الدنيا والدين، القاهرة، مطابع الشعب، 1978.
- الماوردي (أبو الحسن علي)، نصيحة الملوك، بغداد، دار الشؤون الثقافية، 1986.
- المبرد (أبو العباس محمد بن يزيد)، الكامل، بيروت، مؤسسة الرسالة، 1993.
- مجهول غرناطي، كتاب الأنواء، José Vazquez Ruiz, un calendro Anonimo Granadino Del siglo XV, in Revista Del Instituto De Estudios islamicos Madrid, 1961-1962, pp 23-64.

- الجعوسي (علي بن العباس)، كامل الصناعة الطبية، طبع بالتصوير عن مخطوطة ج 1 رقم 6375، ج 2 رقم 4713، القسم العربي جامعة استنبول، منشورات معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية يصدرها فؤاد سزكين، سلسلة ج، عيون التراث، 16 / 1 - 2 - 3، فرانكفورت، 1985.
- المرادي (أبو بكر محمد بن الحسن)، كتاب الإشارة إلى أدب الامارة، بيروت، دار الطليعة، 1981.
- المرزوقي (أبو علي أحمد)، شرح ديوان الحماسة، بيروت، دار الجيل، 1991.
- السعودي (أبو الحسن علي بن الحسن)، أخبار الزمان ومن أباده الحداث وعجائب البلدان والغامر بالماء العمران، بيروت، دار الاندلس، 1966.
- السعودي (أبو الحسن علي بن الحسن)، مروج الذهب ومعادن الجوهر، القاهرة، مطبعة السعادة، 1964.
- السعودي (أبو الحسن علي بن الحسن)، مروج الذهب ومعادن الجوهر، بيروت، دار القلم، 1989.
- مسكويه (أبو علي أحمد بن محمد)، تجارب الأمم، بيروت، دار الكتاب اللبناني، د.ت.
- مسلم (أبو الحسين مسلم بن الحجاج بن مسلم)، الجامع الصحيح، الرياض، دار الرياض / دار المغني بيروت، دار ابن حزم، 1998.
- المقدسي (المعروف بالبشاري)، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، بيروت، دار إحياء التراث، 1988.
- المقدسي (المطهر بن طاهر)، كتاب البدء والتاريخ، بيروت، دار صادر.
- المقرئ (شهاب الدين أحمد)، أزهار الرياض في أخبار عياض، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، 1939.
- المقرئ (أحمد بن محمد)، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، بيروت، دار صادر، 1988.
- المقرئ (تقي الدين أحمد بن علي)، اتعاظ الخنفاء بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، القاهرة، المجلس الأعلى للشؤون الإسلامية، 1987.

- المقرئزي (تقي الدين أحمد بن علي)، إغاثة الأمة بكشف الغمة، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، 1957.
- المقرئزي (تقي الدين أحمد بن علي)، المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار المعروف بالخطط المقرئزية، القاهرة، مكتبة مدبولي، 1998.
- المكّي (أبو طالب محمد)، قوت القلوب في معاملة المحبوب، القاهرة، مصطفى بابي الحلبي، 1961.
- الميداني (أبو الفضل أحمد بن محمد)، مجمع الامثال، القاهرة، مطبعة السنة المحمدية، 1955.
- النديم (أبو الفرج الورّاق)، كتاب الفهرست، طهران، دار المسيرة، 1988.
- النسائي (أبو عبد الرحمن أحمد بن شعيب)، السنن، بيروت، دار الكتاب العربي، د.ت.
- النهرواني الجريري (أبو الفرج المعافى)، المجلس الصالح الكافي والأنيس الصالح الشافعي، بيروت، عالم الكتاب، 1993.
- النووي دمشقي (أبو زكريا يحيى بن شرف)، روضة الطالبين ومعه المنهاج السوي في ترجمة الإمام النووي ومنتقى ينبوع فيما زاد على الروضة من الفروع، بيروت، دار الكتب العلمية، 1992.
- النووي (شهاب الدين)، نهاية الأرب في فنون الأدب، القاهرة، (نسخة مصوّرة عن نسخة دار الكتب المصرية)، المؤسسة المصرية العامة، 1923 - 1935.
- الهمداني (الحسن بن أحمد بن يعقوب)، صفة جزيرة العرب، صنعاء، مركز الدراسات والبحوث اليمني، 1983.
- الهمداني (بديع الزمان)، المقامات، بيروت، دار المشرق، 1986.
- الواقدي (أبو عبد الله محمد بن عمر)، فتوح الشام، بيروت، دار الجيل، د. ت.
- الواقدي (أبو عبد الله محمد بن عمر)، كتاب المغازي، بيروت، عالم الكتب، 1984، (نسخة مصوّرة عن طبعة لندن، مطبعة أكسفورد، 1966).

- الوزّان (الحسين بن محمّد)، المعروف بليون الإفريقي، وصف إفريقيا، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1983.
- الوشاء (أبو الطيب محمّد بن اسحاق)، الموشى أو الظرف والظرفاء، بيروت، دار صادر، د.ت.
- وكيع (محمّد بن خلف بن حيّان)، أخبار القضاة، بيروت عالم الكتب، د.ت.
- الونشريسي (أبو العباس أحمد بن يحيي)، المعيار العرب والجامع المغرب عن فتاوى علماء إفريقيّة والأندلس والمغرب، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1981.
- اليحصبي (القاضي عياض أبو الفضل عياض)، ترتيب المدارك وتقريب المسالك لمعرفة أعلام مذهب مالك، بيروت، مكتبة الحياة / طرابلس (ليبيا)، دار مكتبة الفكر، 1967.
- اليعقوبي (أحمد بن أبي يعقوب بن واضح)، كتاب البلدان، بيروت، دار إحياء التراث، 1988.

## 2 - المراجع العربية<sup>(1)</sup>

- آل ياسين (محمد حسن)، معجم النبات والزراعة، بغداد، مطبعة المجمع العلمي العراقي، 1986.
- إبراهيم (رجب عبد الجواد إبراهيم)، ألفاظ المأكّل والمشرب في العربية الأندلسية، دراسة في نفح الطيب للمقري، القاهرة، دار غريب، 2001.
- إبراهيم (سمية حسن محمد)، العادات المصرية القديمة، القاهرة، مكتبة غريب، 1989.
- ابن عاشور (الطاهر)، تفسير التحرير والتنوير، تونس، الدار التونسية للنشر، 1984.
- أبوريه (محمود)، شيخ المضيرة، أبو هريرة، القاهرة، دار المعارف، 1969.
- أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية منذ الفتح العربي حتى نهاية العصر الفاطمي، 20 - 567 هـ / 641 - 1171 م، القاهرة، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1991.
- أبو مصطفى (كمال السيد)، تاريخ الأندلس الاقتصادي في عصر دولتي المرابطين والموحدين، الاسكندرية، مركز الاسكندرية للكتاب، د.ت.
- أدبي شير، كتاب الألفاظ الفارسية المعربة، بيروت، المكتبة الكاتوليكية، 1908.
- إدريس (الهادي روجي)، الدولة الصنهاجية، تاريخ افريقية في عهد بني زيري من القرن 10 إلى القرن 12، (نقله إلى العربية حمادي الساحلي)، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1992.
- دادزارد (د) وبوب (هـ) ورولينغ (ف)، قاموس الآلهة والأساطير في بلاد الرافدين وفي الحضارة السورية (ترجمة وحيد خياطة)، حلب، الأهالي للطباعة، والنشر، 1987.
- أرسطوطليس، في النفس، بيروت، دار القلم، 1980.

---

(1) لم نثبت المراجع التي اطلعنا عليها مرقونة واكتفينا بالإشارة إليها في الهوامش.

- إقبال (أحمد الشرقاوي)، ما جاء في الضبّ عن العرب، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1988.
- إيست (جوردن)، الجغرافيا توجّه التاريخ، (ترجمة جمال الدين الدناصوري، دولت صادق)، بيروت، دار الحداثة، 1982.
- برنشفيك (روبار)، تاريخ افريقية في العهد الحفصي من الق 13 إلى نهاية الق 15 م نقله إلى العربية حمّادي الساحلي، دار الغرب الإسلامي، ط1، 1988، بيروت، ج2.
- البطينة (محمّد ضيف الله)، الأطعمة والأشربة في صدر الإسلام، دراسات (العلوم الانسانية)، XIII، (12)، 1986، ص ص 117 - 139.
- بن عامر (توفيق)، الحضارة الإسلامية وتجارة الرقيق خلال القرنين الثالث والرابع للهجرة، تونس، كلية العلوم الانسانية، 1996.
- بن مراد (ابراهيم)، المصطلح الاعجمي في كتب الطبّ والصيدلة العربية، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1985.
- بوتشيش (إبراهيم القادري)، مباحث في التاريخ الاجتماعي للمغرب والأندلس خلال عصر المرابطين، بيروت، دار الطليعة، 1998.
- بوتشيش (إبراهيم القادري)، المغرب والأندلس في عصر المرابطين، المجتمع الذهنيات، الأولياء، بيروت، دار الطليعة، 1993.
- بوهاها (عبد الرحيم)، طقوس العبور في الحضارة الإسلامية من خلال نماذج ممثلة، بحث لنيل شهادة الدراسات المعمّقة في اللغة والآداب العربية، اشراف الاستاد عبد المجيد الشرفي، جامعة منوبة، كلية الآداب منوبة، 2002.
- جدلة (إبراهيم)، المجتمع الحضري بإفريقية في العهد الحفصي، أطروحة المرحلة الثالثة لنيل شهادة التعمّق في البحث، اشراف منيرة شابتو، كلية العلوم الانسانية 9 أفريل، 1988 - 1989.
- الجزيري (عبد الرحمن)، كتاب الفقه على المذاهب الأربعة، القاهرة، مطبعة الحضارة الشرقية، 1933.



- الجميل (محمّد بن فارس). الأطعمة والأشربة في عصر الرسول صلى الله عليه وسلم. حوليات كلية الآداب. الحولية 14. جامعة الكويت. 17. 1996.
- جميل (نينّا). الطعام في الثقافة العربيّة. لندن / قبرص. رياض الرئيس. 1994.
- الجنحاني (الحبيب). التاريخ الاقتصادي والاجتماعي للمغرب الإسلامي. بيروت. دار الغرب الإسلامي. 1986.
- الجنحاني (الحبيب). التحوّل الاقتصادي والاجتماعي في مجتمع صدر الإسلام. بيروت. دار الغرب الإسلامي. 1985.
- جيڪ (بطرس). الخلاوة. المشرق 6. 1903. ص ص 829 - 835.
- حاتم (عماد). أساطير اليونان. الدار العربيّة للكتاب. 1988.
- حافظ (عبد القادر). العسل شفاء وغذاء. التراث الشعبي. بغداد. العدد 12 1981. ص ص 105 - 144.
- حتّي (فيليب) وجرجي (إدوارد) وجبور (جبرائيل). تاريخ العرب. بيروت. دار غندور. 1990.
- حركات (إبراهيم). الحياة الاجتماعيّة في عصر بني مرين: الأضعمة والافراج. مجلّة كلية الآداب والعلوم الانسانية. الرباط V - VI. 1979. ص ص 11 - 45.
- حركات (إبراهيم). النشاط الاقتصادي الوسيط. الدار البيضاء. افريقيا الشرق. 1996.
- حريثاني (سليمان). الحمرة وظاهرة انتشار الحانات ومجالس الشراب في المجتمع العربي الإسلامي. دار الحصاد. دمشق. 1996.
- حسن (حسن إبراهيم). تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والاجتماعي. 1991.
- حسن (حسن عليّ). الحضارة الإسلاميّة في المغرب والأندلس في عصر المرابطين والموحدين. القاهرة مكتبة الخانجي. 1980.
- حسن (محمّد). المدينة والبادية بإفريقية في العهد الحفصي. تونس. جامعة تونس الاولى 1999.

- حسنين (عبد المنعم)، قاموس الفارسيّة (فارسي / عربيّ)، دار الكتاب اللبناني، 1982.
- الحفيظ (عماد محمد)، أهمية نخلة التمر في الغذاء والدواء والصناعة عند العرب، بحوث الندوة القوميّة الأولى لتاريخ العلوم عند العرب مط. الرشد بغداد، 1989، جامعة بغداد، مركز إحياء التراث العلمي العربي، 13 - 15 شباط 1989، ص ص 151 - 167.
- الحفيظ (عماد محمّد)، بعض من الصناعات الغذائيّة عند أهل الأندلس، في بحوث الندوة القطريّة الخامسة لتاريخ العلوم عند العرب، 16 - 18 مارس 1989، بغداد، مركز إحياء التراث العلمي، I، ص ص 555 - 566.
- حمزة (محمّد)، الحديث النبوي ومنزلته في الفكر الإسلامي الحديث، شهادة التعمّق في البحث، إشراف الأستاذ عبد المجيد الشرفي، كليّة الآداب منوبة، 1992.
- حمّور (عرفان محمّد)، مواسم العرب الكبرى. تاريخ المواسم العامّة في بلاد العرب والقواعد التي قامت عليها وأشهر أخبارها وآثارها، بيروت، مؤسسة الرحاب، 1999، I - II.
- حميد (عبد العزيز)، الفنون الزخرفيّة، في حضارة العراق، بغداد، دار الحرية للطباعة، 1975، IX، ص ص 253 -
- الحيني (محمّد جابر عبد العال)، في العقائد والأديان، القاهرة، الهيئة المصرية العامّة للتأليف والنشر، 1971.
- الخربوطلي (شكري)، الحياة الاقتصاديّة في المدينة المنورة قبل الهجرة وأثر الهجرة عليها، دراسات تاريخيّة، السنة 17، العددان 55 - 56، آذار حزيران، 1996.
- الخربوطلي (علي حسن)، تاريخ العراق في ظلّ الحكم الأمويّ، القاهرة، دار المعارف بمصر، 1959.
- الخربوطلي (علي حسن)، الحضارة العربيّة الإسلاميّة، القاهرة، مكتبة الانجلو المصريّة، د.ت.

- الخطابي (محمّد العربي)، الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، مدخل ونصوص، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1990.
- الخطابي (محمّد العربي)، الطبّ والأطبّاء في الأندلس الإسلامية، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1988.
- خلف الله (نجم الدين)، اللباس في الحضارة العربيّة الإسلامية قديماً، رسالة لنيل شهادة الدراسات المعمّقة في اللغة والآداب العربيّة، إشراف الاستاذ عبد المجيد الشرفي، كليّة الآداب منوبة، 1995 - 1996.
- خلّاف (عبد الوهاب)، قرطبة الإسلامية في القرن الحادي عشر الميلادي الخامس الهجري، تونس الدار التونسيّة للنشر، 1984.
- خليل (عبد الرّزاق)، الخمر في الشريعة الإسلامية، مجلّة الهداية، العدد 1، السنة 8، 1980، ص ص 62 - 65.
- الحنّ (مصطفى سعيد)، أثر الاختلاف في القواعد الأصولية في اختلاف الفقهاء، بيروت، مؤسّسة الرسالة، 1982.
- خيّاط (يوسف)، معجم المصطلحات العلميّة والفنيّة، بيروت، دار لسان العرب، د. ت.
- الدّبّابي الميساوي (سهام)، تهذيب المائدة في الأندلس، المجلّة العربيّة للثقافة، عدد 27، 1994، ص ص 165 - 175.
- الدّبّابي الميساوي (سهام)، الخبز طعاماً في الأندلس، دراسات أندلسيّة 7 / 1992، ص ص 73 - 83.
- الدّبّابي الميساوي، الغذاء في الكتاب المقدّس، حوليات الجامعة التونسيّة، 39، 1995، ص ص 107 - 132.
- دلو (برهان الدين)، جزيرة العرب قبل الإسلام، بيروت، دار الفرابي، 1989.
- الدمج (محمد أحمد)، مرايا الأمراء، مؤسسة بحسون / بيروت، دار المنال، 1994.
- الدوري (عبد العزيز)، مقدّمة في التاريخ الاقتصادي العربي، بيروت، دار الطليعة، 1987.

- ديب (فرج الله صالح)، حول أطروحات كمال الصليبي، التوراة في اللغة والتاريخ والثقافة الشعبية، بيروت، دار الحداثة، 1989.
- ديستو (رنيه)، العرب في سوريا قبل الإسلام (ترجمة عبد الحميد الدواخلي ومحمد مصطفى زيادة)، بيروت، دار الحداثة، 1985.
- الذيب (سامي)، ختان الذكور والإناث عند اليهود والمسيحيين والمسلمين، الجدل الديني، لندن / قبرص، رياض الرئيس، 2000.
- الراوي (فاروق ناصر)، العلوم والمعارف، في حضارة العراق، بغداد، دار الحرية للطباعة، 1975، II، 325 - 359.
- الزحيلي (وهبة)، الفقه الإسلامي وأدلته، دمشق، دار الفكر، 1983، I، VIII.
- زغلول (سعد)، الإسلام والترك، عالم الفكر، X، 1979، ص ص 395 - 452.
- زيات (حبيب)، آداب المائدة في الإسلام، المشرق، 37، 1939، ص ص 162 - 176.
- زيات (حبيب)، أيام السبوت بدمشق في العهد العباسي، المشرق، 1938، ص ص 41 - 46.
- زيات (حبيب)، تفاح دمشق، المشرق، 35، 1937، ص ص 22 - 32.
- زيات (حبيب)، تفاح لبنان، المشرق، 42، 1948، ص ص 22 - 21.
- زيات (حبيب)، خبز الأرز، المشرق، 35، 1937، ص ص 377 - 380.
- زيات (حبيب)، دار البطيخ بدمشق ورسوم الفواكه والبقول فيها وفي دار الطعام، المشرق، 46، 1952، ص ص 406 - 418.
- زيات (حبيب)، دراق دمشق، المشرق، 37، 1939، ص ص 177 - 179.
- زيات (حبيب)، دهن النارجيل، المشرق، 35، 1937، ص ص 381 - 383.
- زيات (حبيب)، دور البطيخ ببغداد ودمشق في عهد العباسيين، المشرق، 17، 1929، ص ص 761 - 764.
- زيات (حبيب)، رقص القضاة والوزراء والأمراء ولهوهم في مجالسهم وخلواتهم، المشرق، 43 / 1949، ص ص 503 - 511.

- زيات (حبيب)، «الزعفران، المشرق»، 36، 1938، ص 338 - 345.
- زيات (حبيب)، «فن الطبخ وإصلاح الأطعمة في الإسلام»، المشرق، 41، 1947، ص 1 - 26.
- زيات (حبيب)، «القرصية دمشقية»، المشرق، 36، 1938، ص 60 - 62.
- زيات (حبيب)، «مزاعم المؤرخين في وصف شره الأمويين»، المشرق، 42، 1948، ص 161 - 168.
- زيات (حبيب)، «مزاعم المؤرخين العباسيين في وصف شره الخليفة سليمان بن عبد الملك الأموي»، المشرق، 32، 1934، ص 363، 366.
- زيات (حبيب)، «مشمش دمشق»، المشرق، 35، 1937، ص 365 - 369.
- زيات (حبيب)، «الورد وماء الورد بدمشق»، المشرق، 46، 1952، 5 - 40.
- السبتي (عبد الأحد)، والخصاصي (عبد الرحمن)، من الشاي إلى الأثاي العادة والتاريخ، الرباط منشورات كلية الآداب والعلوم الانسانية، 1999.
- سحاب (فكتور)، إيلاف قريش، رحلة الشتاء والصيف، المركز الثقافي العربي، بيروت / الدار البيضاء 1992.
- سعد (فهمي)، العامة في بغداد في القرنين الثالث والرابع للهجرة، دراسة في التاريخ الاجتماعي، بيروت، دار المنتخب العربي، 1993.
- السعفي (وحيد)، العجيب والغريب، في كتب تفسير القرآن، تونس، تير الزمان، 2001.
- السعفي (وحيد)، القربان في الجاهلية والإسلام، تونس، تير الزمان، 2003.
- سلطان (عبد المنعم)، الأسواق في العصر الفاطمي، الاسكندرية، مؤسسة شباب الجامعة، 1997.
- سواح (فراس)، الاسطورة والمعنى، دراسات في الميثولوجيا والديانات المشرقية، دمشق، دار علاء الدين، 1997.
- سواح (فراس)، جلجامش، ملحمة الرافدين الخالدة، دمشق، دار علاء الدين، 1996.

- سواح (فراس)، دين الإنسان، بحث في ماهية الدين ومنشأ الدافع الديني، دمشق، علاء الدين، 1996.
- سواح (فراس)، لغز عشتار، الألوهة المؤنثة وأصل الدين والأسطورة، دمشق، دار علاء الدين، 1996.
- سواح (فراس)، مغامرة العقل الأولى، دراسة في الأسطورة، دمشق، دار علاء الدين، 1996.
- السيد (أيمن فؤاد)، الدولة الفاطمية، تفسير جديد، الدار المصرية اللبنانية، القاهرة، 2000، ط 1، 1992.
- شحادة (فوزية عبد اللطيف)، فنّ الطبخ والموائد في العصر العباسي، أطروحة دكتوراه في التاريخ، إشراف ج. م. فقيه، جامعة القديس يوسف كلية الآداب والعلوم الانسانية فرع الآداب العربية، بيروت، 1985.
- الشرفي (عبد المجيد)، الإسلام بين الرسالة والتاريخ، بيروت، دار الطليعة، 2001.
- الشرفي (عبد المجيد)، تحديث الفكر الإسلامي، الدار البيضاء، الفنك، 1998.
- شعبان (بهيج)، أثر المعدة في الأدب العربي، بيروت، عويدات، د.ت.
- شلبي (أحمد)، في قصور الخلفاء العباسيين، القاهرة مكتبة الانجلو المصرية، 1954.
- شلق (علي)، الطعم في الشعر العربي، بيروت، دار الأندلس، 1984.
- الشمس (ماجد عبد الله)، المطاحن والمعاصر في تراثنا العربي، في بحوث الندوة القطرية الخامسة لتاريخ العلوم عند العرب، 16 - 18 مارس 1989، بغداد، مركز إحياء التراث العلمي، I، ص 522 - 501.
- الشهابي (مصطفى)، معجم الألفاظ الزراعية، بيروت، مكتبة لبنان، 1982.
- الشيباني (محمد سعد)، تاريخ العراق زمن الخلافة العباسية في بغداد على عهد المعتضد بالله العباسي، تونس، الأصلية للنشر، 1996.
- الصاوي (أحمد)، مجاعات مصر الفاطمية، أسباب وتناج، القاهرة، دار التضامن، 1988.

- صدقة (جان م)، معجم الأعداد، رموز ودلالات، بيروت، مكتبة لبنان، 1994.
- صدقي (عبد الرحمن)، الحان الحان، القاهرة، دار المعارف، 1957.
- صمود (حمادي)، بلاغة الهزل وقضية الأجناس الأدبية عند الجاحظ، تونس، دار شوقي، 2002.
- الطاهري (أحمد)، عامة قرطبة في عصر الخلافة، الرباط، منشورات عكاظ، 1988.
- الطرابلسي (بوروي)، كتب الفلاحة العربية في الشرق في القرنين الثالث والرابع الهجري / التاسع والعاشر الميلادي ونشأة أدب علم الفلاحة العربي، دراسة مقارنة، دكتوراه في التاريخ، إشاف منيرة شابطو، كلية العلوم الانسانية والاجتماعية 9 أفريل، 2000.
- ظاظا (حسن)، المجتمع العربي القديم من خلال اللغة، في الجزيرة العربية قبل الإسلام، الرياض مطابع جامعة الملك سعود، 1404 - 1984، I، ص ص 177 - 186.
- عاقل (نبیه)، دور الجمل والحصان في الفتوح العربية المبكرة، دراسات تاريخية ع 47 - 48، 1993 ص ص 37 - 46.
- العاني (عبد الرحمن عبد الكريم)، والكبيسي (حمدان عبد المجيد)، التجارة الداخلية والخارجية، في حضارة العراق، بغداد، دار الحرية للطباعة، 7، ص ص 305 - 361.
- العبادي (أحمد مختار)، الحياة الاقتصادية في المدينة الإسلامية، الصناعة والاصناف، عالم الفكر، XI، 1980، ص ص 127 - 162.
- العبادي (أحمد مختار)، الزراعة في الأندلس وتراثها العلمي، في بحوث ندوة الأندلس، الدرس والتاريخ، كلية الآداب جامعة الإسكندرية، رابطة الجامعات الإسلامية 2 - 4 ذو القعدة 1414 هـ (13 - 15 أبريل 1994 م)، القاهرة، دار المعرفة، 1994، ص ص 107 - 129.
- عبد البديع (لطفي)، عبقرية العربية في رؤية الإنسان والحيوان والسماء والكواكب، بيروت، لوغمان، 1997.

- عبد الحكيم (شوقي)، موسوعة الفلكلور والأساطير العربية، بيروت، دار العودة، 1982.
- عبد العليم (مصطفى كمال)، «تجارة الجزيرة العربية مع مصر في المواد العطرية في العصرين اليوناني والروماني»، دراسات تاريخ الجزيرة العربية قبل الإسلام، مطابع جامعة الملك سعود 1004، II، ص ص 201 - 213.
- عبد القادر (حامد)، زاردشت الحكيم نبي قدامى الإيرانيين، حياته وفلسفته، القاهرة، مكتبة نهضة مصر، د.ت.
- عبد الكريم (خليل)، شدو الربابة بأحوال مجتمع الصحابة، السفر الثالث، الصحابة والمجتمع، القاهرة، سينا للنشر، 1997.
- عبد الكريم (خليل)، العرب والمرأة، حفريات في الأساطير الضخيم، بيروت، سينا للنشر، 1998.
- عبد المجيد (عبد المجيد محمود)، الاتجاهات الفقهية عند أصحاب الحديث في القرن الثالث الهجري، القاهرة، دار الوفاء، 1979.
- عبد الهادي (أبو سريع محمد)، أحكام الأطعمة والذبائح في الفقه الإسلامي، بيروت، دار الجيل / القاهرة، مكتبة التراث الإسلامي، 1986.
- العبيدي (صلاح حسين)، الملابس العربية الإسلامية في العصر العباسي من المصادر التاريخية والأثرية، بغداد دار الرشيد للنشر، 1980.
- عطية الله (أحمد)، القاموس الإسلامي، القاهرة، مكتبة النهضة المصرية، 1976.
- عكاز (فكري أحمد)، الحصر في الفقه الإسلامي، دراسة مقارنة، القاهرة، المختار الإسلامي للطباعة والنشر والتوزيع، 1977.
- علي (إبراهيم محمد)، اللون في الشعر العربي قبل الإسلام، طرابلس / لبنان، جروس برس 2001.
- علي (جواد)، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، بيروت، دار العلم للملايين / بغداد، مكتبة النهضة، 1993.
- عمامو (حياة)، أصحاب محمد ودورهم في نشأة الإسلام، تونس دار الجنوب، 1996.



- العمدة (إحسان صدقي العمدة)، الخبز في الحضارة العربية الإسلامية، حوليات كلية الآداب، الكويت، / 12، 1992.
- عمران (كمال)، الإبرام والنقض قراءة في الثقافة الإسلامية، تونس، الدار التونسية للنشر، 1992.
- عمران (كمال)، الإنسان ومصيره في الفكر الإسلامي الحديث، تونس، جامعة منوبة، كلية الآداب / المؤسسة العربية للتوزيع، 2001.
- عمرانسي (محمد)، «مسألة الخمر في تاريخ المغرب الوسيط»، أمل، 16، 1999، ص ص 59 - 75.
- الفيضاي (علي)، الإحساس بالزمان في الشعر العربي من الأصول حتى نهاية القرن الثاني للهجرة، تونس، جامعة منوبة، منشورات كلية الآداب منوبة، 2000.
- فتحه (محمد)، أدب النوازل ومسائل الأطعمة بالغرب الإسلامي، أمل، 16، 1999، ص ص 26 - 33.
- فرجاني (نبيل)، التجربة الجمالية عند الظرفاء أمسها ومظاهرها من بداياتها إلى حدود القرن 4 هـ / 10 م، دكتوراه في اللغة والآداب العربية، إشراف الاستاذ حمّادي صمود، كلية الآداب منوبة، 2001 - 2002.
- فقّادي (الحسين)، «من مظاهر التغذية في تاريخ المغرب الوسيط»، أمل، 16، 1999، ص ص 58 - 34.
- الفكر الأخلاقي العربي II، الفلاسفة المخلقيون نصوص اختارها وقدم لها ماجد فخري، بيروت، الأهلية، 1978.
- فهد (بدري محمد)، العامة ببغداد في القرن الخامس الهجري، بغداد، مطبعة الإرشاد، 1967.
- فهيم (حسين محمد)، «الطعام أدواته طرف إعداده وآدابه في التراث العربي»، المأثورات الشعبية، III، 1988، ص ص 8 - 21.
- قالميل (دومنيك)، الناس والحياة في مصر القديمة، (ترجمة ماهر حويحاتي)، القاهرة، دار الفكر، 1989.

- قاموس الفارسيّة (فارسي / عربيّ)، بيروت، دار الكتاب اللبناني، 1982.
- القرضاوي (يوسف)، الحلال والحرام في الإسلام، القاهرة، مكتبة الجديد، د.ت.
- قنواتي (شحاتة)، تاريخ الصيدلة والعقاقير في العهد القديم، القاهرة دار المعارف بمصر، 1959.
- كرد علي (محمد)، «مآكل العرب»، المقتبس، 3، 1908، ص ص 569 - 579.
- كريستنس (أرثر)، إيران في عهد الساسانيين، (تر يحيى الخشّاب وعبد الوهاب عزّام)، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، 1957.
- لامنس (هنري)، «المساجد والمشاعر في العصر الجاهلي»، المشرق 39، 1941.
- اللقاني (رشيدة عبد الحميد)، ألفاظ الأطعمة والأشربة في كتاب الأغاني، الاسكندرية، دار المعرفة الجامعية، 1991.
- اللقاني (رشيدة عبد الحميد أحمد)، ألفاظ الحياة الاجتماعية في أدب الجاحظ، الرياض، مطابع جامعة الملك سعود، 1993.
- لومبارد (موريس)، جغرافية العالم الاسلامي خلال القرون الأربعة الأولى، (ترجمة عبد الرحمن حميد)، دمشق، دار الفكر، د.ت.
- الماجدي (خزعل)، انجيل بابل، بيروت، الاهلية، 1998.
- الماجدي (خزعل)، انجيل سومر، بيروت، الاهلية، 1998.
- المؤدّب (مصطفى)، «الخمر والميسر»، مجلّة الهداية، العدد 3، السنة 3، 1976، ص ص 6 - 13.
- متز (آدم)، الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري أو عصر النهضة في الإسلام، (نقله إلى العربية محمد عبد الهادي أبوريدة)، بيروت، دار الكتاب العربي، د. ت.
- محاسنة (محمد حسين)، تاريخ مدينة دمشق خلال الحكم الفاطميّ، دمشق، الاوانل، 2001.
- محمّد (أحمد رمضان)، المجتمع الإسلامي في بلاد الشام، دمشق، الجهاز المركزي لكتب الجامعة والمدرسة، 1977.

- مرزوق (محمد عبد العزيز). «فخار العراق في العصر الإسلامي». سومر، XX. 1964. ص ص 101 - 123.
- مرمرحي الدومنيكي (الأب). «الحج والرقص». المشرق، 27. 1929. ص ص 330 - 336. ص ص 408 - 415.
- مسعود (ميخائيل). الأساطير والمعتقدات قبل الإسلام. بيروت. دار العلم للملايين، 1994.
- مظهر (سليمان). قصة الديانات. القاهرة. مكتبة مدبولي، 1995.
- معجم اللاهوت الكتابي. دار المشرق. بيروت. 1986.
- مقار (شفيق). الجنس في التوراة وسائر العهد القديم. الكتاب الأول من الإلهة الأم إلى الله الأب. دمشق. دار يعرب للدراسات والنشر والتوزيع. 1998.
- مناصفي (زهير). «شاعرية الماء والحياة النفسية». بحث في رموز الخيال من المياه المقدسة إلى المياه المبتذلة. الفكر العربي، ع 82. 1995. ص ص 140 - 158.
- المناعي (مبروك). الشعر والمال. بحث في آليات الابداع الشعري عند العرب من الجاهلية إلى نهاية القرن III هـ / IX م. تونس. منشورات كلية الآداب متوبة، 1998.
- المنجد (صلاح الدين). بين الخلفاء والخلفاء. بيروت. دار الحياة. 1957.
- المنصوري (المبروك). «الحرام في القرآن والتوراة الطعام والجنس نموذجين». في ابلا 188 - 2001. ص ص 67 - 88.
- المتونني (محمد). ورقات عن حضارة الميرنيين. الرباط. منشورات كلية الآداب والعلوم الانسانية. 2000.
- الموسوعة الفلسفية العربية. بيروت. معهد الإنماء العربي. 1988.
- الموسوعة في علوم الطبيعة. بيروت. المطبعة الكاثوليكية. 1965.
- الموسوعة المصرية. تاريخ مصر القديمة وآثارها. وزارة الثقافة والاعلام. د.ت.

- الميساوي (الصادق)، «الألوان في اللغة والأدب»، حوليات الجامعة التونسية 36، 1995. ص ص 251 - 279.
- النوش (حسن أحمد)، التصوير الفني للحياة الاجتماعية في الشعر الأندلسي بيروت، دار الجيل، 1992.
- الهديب (فريال)، صورة يزيد بن معاوية في الروايات الأدبية، دراسة نقدية، الرياض، دار أمية، 1995.
- هروك (صموئيل هنري)، منعطف المغلبة البشرية (ترجمة صبحي الحديدي)، اللاذقية، دار الحوار للنشر والتوزيع، 1983.
- وينز (دايفد)، «فنون الطبخ في الأندلس»، في الحضارة العربية الإسلامية في الأندلس، مركز دراسات الوحدة العربية، 1999، II، ص ص 1019 - 1037.

- A L'ombre d'Avicenne. *La médecine au temps des Califes*, Paris, Snoeck-Dujacré et Zoom, Institut du Monde Arabe, 1996.
- A Manger des yeux, *l'Esthétique de la nourriture* (Actes du colloque de Lausanne 1987) (publiés par R. Stern, Bouchy), La Bacconnière, 1988.
- Acras Campoy (M), "Las bebidas alcohólicas en el derecho Málíki" in *Boletín de la Asociación Española de Orientalistas*, XXXI, 1995, pp 269-272.
- Acras Campoy (M), "Los alimentos en el derecho Málíki" in *Boletín de la Asociación Española de Orientalistas*, XXXII, 1996, pp 111-119.
- Ahsan (M.) *Social Life under the Abbasids*, London and New York, Longmann, 1979, pp 76-164.
- *Alimentation et pratiques de tables en Méditerranée*, (ss la direction de Y. Essid), Tunis, GERIM, 2000.
- Amigues (S), "La signature des plantes, source de croyance ou de savoir dans l'antiquité gréco-romaine?" in *Cahier d'Histoire des techniques*, III, 1995, (Publications de l'université de Provence).
- Amouretti (M.C.) *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Paris, Les Belles Lettres, 1986.
- André (J), *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, L. Klincksieck, 1961.
- Apicius, *L'art culinaire*, Paris, Les Belles Lettres, 1897.
- Arberry (A.J) "A Baghdad Cookery Book" in *Islamic Culture*, Hyderabad, XIII, n° 1-4, 1939, pp 19-47 et 189-214.
- Argaud, (J), *Le pain d'Israël dans les textes de l'Ancien Testament*, Thèse de 3eme cycle soutenue à Strasbourg II, ss la direction de E. Jacob, 1974.
- Arié (R), *L'Espagne musulmane au temps des nasrides (1232-1492)*, Paris, Boccard, 1973.
- Arié (R), "Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas Moyen-Âge," in *Cuadernos de Estudios Medievales*, II, III, 1974 - 1975, pp 299-311.
- Aristote, *De la génération des animaux* (texte établi et traduit par P. Louis), Paris, Les Belles Lettres, 1961.
- Aristote, *Histoire des animaux* (texte établi et traduit par P. Louis), Paris, Les Belles Lettres, 1968. T. II Livres V-VII.
- Arjona Casho (A), "La alimentación y la Cocina en la Andalucía musulmana" in *Boletín de la Real Academia de Córdoba de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes*, 54 (105), 1983, pp 27-33.
- Aron (J. P), "Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXeme siècle" in *Cahier des Annales*, n° 25, 1967.
- Aron (J.P), *Le mangeur du XIX ème siècle*, Paris, laffont, 1976.

- Ashtor (E) "L'alimentation des divers classes sociales dans l'Orient Médiéval", in *Annales E.S.C.*, n° 5, 1968, pp 1017-1053.
- Ashtor (E), *Histoire des prix et des salaires dans l'Orient médiéval*, Paris, SEUPEN, 1969.
- Ashtor (E), "Prix et salaire dans l'Espagne musulmane aux XX<sup>e</sup> et XI<sup>e</sup>me siècle", in *Annales E.S.C.*, 4, 1965, pp 664-679.
- Asie III. Savourer, Goûter* (ss la direction de F. Blanchon), Paris, Presses Universitaires de Paris - Sorbonne, 1995.
- Assouly (O), *Les nourritures divines, Essai sur les interdits alimentaires*, Paris, Actes sud, 2002.
- Aubaille - Sallenave (F), "Al-Kishk: The Past and Present of a Complex Culinary Practice" in *Culinary of the Middle East*, (edited by Zubaida and Tapper). I, B, Tauris Publishers, London, N.Y, 1994, pp 105-293.
- Aubaille - Sallenave (F), "La Méditerranée, une cuisine des cuisines" in *Social Science, Informations sur les sciences sociales*, vol 35, 1996, pp 139-193.
- Aubaille - Sallenave (F) "Le Sel d'alliance", in *Journal d'Agriculture et de Botanique Appliquées*, Vol XXXV, 1988, pp 304-323.
- Aubaille - Sallenave (F), "Safran de joie, Safran interdit: une étude sociale et religieuse de la plante chez les musulmans" in *La ciencia en la España medieval: msusulmanes, judíos y cristianos*. Instituto de Ciencias de la Educacion Ganada 1992, pp 41-63.
- Aubaille - Sallenave (F), "Zanbo'a, un citrus mystérieux chez les arabes médiévaux d'Al-Andalus" in *Ciencias de la naturaleza en Al-Andalus*, (Editados Por E. Garcia Sanchez), Madrid, C.S.I.C.I.C.M.A., 1992.
- Auboyer (J), *La vie quotidienne dans l'Inde Ancienne*, Paris, Hachette, 1961.
- Audin (A), *Les fêtes solaires*, Paris, PUF, 1945.
- Augi (M) et Herzlich (C), *Le sens du mal: Anthropologie, histoire et sociologie de la médecine*, Paris, Mouton, 1969.
- Ayache (L), *Hippocrate*, Paris, PUF, 1992.
- Ayache (L), "Hippocrate laissait-il la nature agir?" in *Tratados hipocráticos*. Madrid universidad national de educacion a distancia, 1992, pp 19-35.
- Bachelard (G), *L'air et les songes*, Paris, José corti, 1943.
- Bachelard (G), *L'eau et les rêves*, Paris, José corti, 1942.
- Bachelard (G), *La flamme d'une chandelle*, Paris, PUF, 1961.
- Bachelard (G), *La psychanalyse du feu*, Paris, Gallimard, 1949.
- Bachelard (G), *La terre et les rêveries du repos*, Paris, José corti, 1948.
- Bachelard (G), *La terre et les rêveries de la volonté*, Tunis, CERES, 1996.
- Balandier (C), "Fonctions et usages du miel dans l'antiquité gréco-romaine" in *Cahier d'Histoire des techniques*. II, 1993, pp. 93-11.
- Balandier (G), *Afrique ambigüe*, Plon, Paris, 1957.

- Balandier (G), *Anthropologiques*, Paris, L. G. F. 1985.
- Balandier (G). "Essai d'identification du quotidien" in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXXIV, 1983, pp 5-12.
- Balandier (G), *Le désordre*, Paris, Fayard, 1988.
- Balandier (G), *Le pouvoir sur scènes*, Paris, Balland, 1992.
- Balandier (G), *Sens et puissance*, Paris, PUF, 1971.
- Barrau (J). *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation*, Paris, Mesidor, Temps Actuels, 1983.
- Barthes (R), *L'aventure semiologique*, Paris, Seuil, 1985.
- Barthes (R), *L'empire des signes*, Paris, Flammarion, 1970.
- Barthes (R), *Mythologies*, Paris, Seuil, 1957.
- Barthes (R), "Lecture de briallat-Savarin", in *Physiologie du goût*, Paris, Herman, 1975.
- Basset (H). "Quelques notes sur l'Ammon Libyque" in *Mélanges René Basset*, Pub de Institut des Hautes Etudes Marocaines, X, 1923, pp 1-30.
- Bataille (G), *La part maudite*, Paris, Minuit, 1967.
- Baudry (P), *Une sociologie du tragique, violence au quotidien*, Paris, CERF, 1986.
- Bazzana (A), *Maisons d'Al Andalus, Habitat médiéval et structures du peuplement dans l'Espagne orientale*, Madrid, Casa de vélasquez, 1992.
- Bel (A) *La religion musulmane en Berbérie*, Paris, Paul Geuthner, 1938.
- Bel (A) "Survivance d'une fête du printemps à Tunis (signalé aux XI<sup>e</sup> siècle de l'H' (XVII<sup>e</sup>) par l'historien musulman ibn Abi Dinar al-Qairawani), *Revue Tunisienne*, 18-19, 1934, pp 337-345.
- Bellinder (G.J), *Encyclopédie des religions*, Paris, la Packthèque, 2000.
- Benkheira (M.H) "Alimentation, alterité et socialité. Remarques sur les tabous alimentaires coraniques", in *Archives Européennes de sociologie*, XXXVIII, 2, 1997, pp 237-287.
- Benkheira (M.H) "Chairs illicites en Islam. Essai d'interprétation anthropologique de la notion de mayta", in *Studia Islamica*, 84, 1996, 2, pp 5-33.
- Benkheira (M.H) "Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé" in *L'Homme*, 152, 1999, pp 89-114.
- Benkheira (M.H), *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Paris, PUF, 2000.
- Bennett "Islam" in *Rites of Passage*, (Edited by J. Holm and J. Bowker), London, New York, Pinter, 1994, pp. 90-112.
- Bennassar (B) et Goy (J), "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle", in *Annales E.S.C.*, 90, 1975, pp. 402-429.

- Benoist (L), *Signes, symboles et mythes*, Paris, PUF, 1994.
- Benstein (B) et Elvin (H. L) et peters (R), "Les rites dans l'éducation" in *Le comportement rituel chez l'homme et l'enfant*, Paris, Gallimard, 1971.
- Berger (P) et Luckman (T), *La construction sociale de la réalité.*, Paris, Armand Colin, 1996.
- Berthier (P), *Les anciennes sucreries du Maroc et leur réseaux hydrauliques*, Rabat, 1966, I, II.
- Bettini (L), "Ṭaḡhīl al ḡāhiliyya", in *Arabica*, XLV, 1998, pp 73-87.
- Bettlheim (B), *Les blessures symboliques*, Paris, Gallimard, 1991.
- Billard (R), *La vigne dans l'antiquité*, Lyon, Laffite, 1913.
- Bloch (M), "L'alimentation de l'ancienne France" in L. Fevre, *L'Encyclopédie Française*, XIV, Paris, 1954.
- Bloch (M), *Apologie pour l'histoire ou le métier d'historien*. Paris, Armand Colin, 1967.
- Blond (G e G), *Histoire pittoresque de notre alimentation*, Pais, Fayard, 1960.
- Bolens (L), *Agronomes andalous du Moyen-Âge*, Genève, Droz, 1981.
- Bolens (L), "Al-Andalus ou le silphium africain retrouvé", in *Encuentro Internacional Fundacion cánuvas del castillo : España y el-Magreb: confrontacion o enterdiemiento*, dir (Dr Jésus Fsalfranca Ortéga, Marbella). Máalaga 21-24, de Mayo de 1989.
- Bolens (L), *L'Andalousie du quotidien au sacré. XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle*, Great Britain, Variorum, 1990.
- Bolens (L), "L'art culinaire andalou et baroque: Les ruses de la science au service du goût", in *Manger et boire au Moyen-Âge*, (Actes du colloque de Nice, 15-17 oct. 1982), Nice Les Belles Lettres, 1984, II pp 141-148.
- Bolens (L), *La cuisine andalouse, un art de vivre XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Albin Michel, 1990.
- Bolens (L), "Le garum en Al-Andalus, un feu trouvé au fond des mers" in *Homenaje al Dr Ponsich, Madrid*, Editorial de la universidad complutense, 1991, pp. 355-369.
- Bolens (L), "Le Haricot vert en Andalousie et en Méditerranée médiévales", in *Al -Qantara* (Madrid), 1987, pp 65-86.
- Bolens (L), "Pain quotidien et pains de disette", in *Annales ESC*, 1980, pp 462-476.
- Bonté (P) et Izard (M), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1992.
- Bottéro (J) et Kramer (S. N), *Lorsque les dieux faisaient l'homme*, Paris, Gallimard, 1989.
- Bouhdiba (A), *La sexualité en Islam*, Paris, PUF, 1986.
- Bourdieu (P), *Choses dites*, Paris, Minuit, 1987.



- Bourdieu (P). *La distinction. Critique sociale du jugement*, Tunis, Cerès production, 1995.
- Bourdieu (P). *Le sens pratique*, Paris, Minuit, 1980.
- Boureau (A). "Propositions pour une histoire restreinte des mentalités" in, *Annales E.S.C.*, 6, 1989, pp. 1491-1504.
- Braudel (F). "Vie matérielle et comportements biologiques" in *Annales E.S.C.*, 16, 1961, pp. 545-548.
- Braudel (F). *civilisation materielle. Economie et capitalisme XV<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle*, 11. *Les structures du quotidien*, Paris, Armand Colin, 1979.
- Bréhier (L). *La civilisation byzantine*, Paris, Albin Michel, 1950.
- Brehler (J). "Un regard sur l'art culinaire des mamelouks. Pâte d'agneau, ragoût de volaille et eau de rose", in *MIDEO*, 24, 2000, pp 55-82.
- Brelet - Rueff. *Les médecines sacrées*, Paris, Albin Michel, 1991.
- Briant (P). *Etats et pasteurs au Moyen-Orient Ancien*, Paris, La maison des sciences de l'homme, 1985.
- Briallat-Savarin. *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982.
- Brisebarre (A.M). "Le sacrifice ibrahîmien", in *La fête du mouton. Un sacrifice musulman dans l'espace urbain*, (ss direction de A. M. Brisbarre), Paris. C.N.R.S. 1998.
- Bruit Zaidman (L). "Les filles de Pandore. Femmes et rituels dans les cités" in Duby (G). Pieraot (M). *Histoire des femmes. (L'Antiquité)* (ss la direction de P Schmitt-Pantel. Paris, Plon, 1990.
- Brunschvig (R). *La Berbérie Orientale sous les Hafsides. Des origines à la fin du XV<sup>e</sup> siècle*. Paris, Adrien, Maisonneuve, 1947.
- Buhl (F). *La société israélite d'après l'Ancien Testament*, Paris ed P Lethieueux. 1904.
- Burnouf (E). *Le vase sacré et ce qu'il contient*, Paris, Bibliothèque de la Haute Science. 1986.
- Cahen (C). "Al-Makhzûmî et ibn Mamâtî. Sur l'agriculture égyptienne médiévale", in *Annales islamologiques*, vol 11, pp. 141-152.
- Cailé (A) "Symbolisme ou symbolique" in *La Revue du MAUSS*, 12, 198, pp 15-24.
- Caillois (R) *L'homme et le sacré*, Paris, Gallimard, 1976.
- Canard (M), "Le riz dans le Proche Orient aux premiers siècles de l'Islam" in *Arabica*, 1959, IV, , pp. 113-131.
- Canard (M), "Quelques aspects de la vie sociale en Syrie et Jazira au dixième siècle d'après les poètes de la cour hamdanide" in *Arabic and Islamic Studies Honor of H. AR Gibb*, Leiden, E. Brill, 1965, pp. 160-190.
- Canguilhem (G), *Le normal et le patologique*, Paris, PUF, 1966.
- Cassirer (E), *La philosophie des formes symboliques*, Paris, Minuit, 1972.

- Castoriadis (J), *L'institution imaginaire de la société*, Paris, Seuil, 1975.
- Cazeneuve (J), *Les rites et la condition humaine*, Paris, PUF, 1958.
- Cazeneuve (J), *Sociologie du rite*, Paris, PUF; 1971.
- Chalmeta (P) "Aceites, almazars y etimologias" in *Anaquel de Estudios Arabes*, 7, 1996, pp. 57-68.
- Chamoux (F), *La civilisation Greque*, Paris Arthaud, 1963.
- Charles Picard (G et G), *La vie quotidienne à Carthage au temps d'Hannibal*, Paris, Hachette, 1958.
- Charpentier, (L), *Le mystère du vin*, Paris, R. Laffont, 1981.
- Châtelet, (N), *Le corps à corps culinaire*, Paris, seuil, 1977.
- Chebel (M), *Dictionnaire des symboles musulmans. Rites, mystique et civilisation*, Paris, Albin Michel, 1995.
- Chelhod (J), contribution au problème de la prééminence de la main droite d'après le témoignage arabe", in *Anthropos*, 59, 1964, pp. 129-545.
- Chelhod (J), "La baraka chez les arabes ou l'influence bienfaisante du sacré" in *Revue d'Histoire des Religions*, T 148, n°, 1955, pp. 68-88.
- Chelhod, *Les structures du sacré chez les arabes*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1986.
- Cohen (M.M), *Nouveau Dictionnaire hébreu - Français*, Paris, Larousse, Tel-Aviv, P .House, 1982.
- Chiva (M), *Le doux et l'amer*, Paris, PUF, 1985.
- Chiva (M), "Le goût c'est un apprentissage" in *Autrement* (Nourritures d'enfance), 129, Av. 1992, pp 160-167.
- Chiva (M), "Les aspects psychologiques des conduites alimentaires" in *Alimentation et nutrition humaines* (coordination assurée par H. Dupin et autres), Paris, E.S.F, éditeur, 1992.
- Chouraqui (A), *La vie quotidienne des hommes de la Bible*, Paris, Hachette, 1978.
- Clastres (P), *La société contre l'état*, Paris, Minuit, 1974.
- Chevalier (J) et Geerbrant (A), *Dictionnaire des symboles*, Paris, Robert Coffont, 1969.
- Contenau (G), *La vie quotidienne à Babylone et en Assyrie*, Paris, Hachette, 1950.
- Cook (M), "Early Islamic Dietary law" in *Jerusalem Studies on Arabic and Islam*, 7, 1986, pp. 217-27.
- Corbeau (J.P), *Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux de manger*, Thèse d'état de sociologie ss la direction de J. Duvignaud, (Tours) 1991, [à paraître ss le titre, *Le mangeur imaginaire*, Métaillé].

- Corbeau (J.P) "Goût des sages, sage dégoût, métissage des goûts" in *Internationale de l'imaginaire. Le métis culturel*, Babel (Actes sud), 1994, pp. 164-182.
- Corbeau (J.P), "Le manger, lien de sociabilité, quelles formes de partage, pour quel types d'aliments", in *Prévenir*, 26, 1994, 1, pp. 203-217.
- Corbeau (J.P), "Rituels alimentaires et mutations sociales" in *Cahiers Internationaux de sociologie*, XLII, 1992.
- Corbeau (J.P) "Socialité, sociabilité et sauce toujours" in *Internationale de l'imaginaire. Cultures, Nourritures*, 1997, pp. 69-81.
- Coupet - Rougier (E), "Le jeu de l'entre deux, le chien chez ...", in *L'Homme*, 108, 1988, pp. 108-121.
- Courtois "Les ferments interdits de la Bible" in *Le ferment divin*, (ss la direction de D. Fournier. S D'nfrio), éditions de la Maison de sciences de l'Homme, Paris, 1991, pp 63-75.
- Cox (H). *La fête des fous, essai théologique sur les notions de fête et de fantaisie*, Paris, Seuil, 1969.
- Cricorian (M). "Cosa mangiavano gli Arabi nel Médiévo Informazioni del Kitab al Ta cam di Ibn qutayba", in *Islam storia e civiltà*, VIII, 1989, pp 93-99.
- Cruz Hérandez (M). "Comer, beber y sus contrarios segun Averroes" in *Actas XVI. congreso VEAJ Salamanca*, 1995, pp 137-146.
- Curtel (C). *La vigne et le vin chez les romains*, Paris, Naud éditeur, 1903.
- Dachraoui (F), "A propos de l'éthique alimentaire traditionnelle Perceptes islamiques", in *Revue des Etudes Andalouses*, n° 18, 1997, pp. 47-62.
- Daghfous (R). "Aspects de la situation économique de l'Egypte au milieu du Vème /s milieu de Xième : contribution à l'étude des conditions de l'immigration des tribus arabes (Hilâl et sulaym) en Ifriqia" in *Cahiers de Tunisie*, 97-98, pp 38-50.
- Daniel (J). *Les règles du jeu L'action collective de la régulation sociale*, Paris, Armand Colin, 1997.
- Daniélou (J), *Les symboles chrétiens primitifs*, Paris, Seuil, 1961.
- Danthine (H), *Le palmier-dattier et les arbres sacrés dans l'iconographie de l'Asie occidentale ancienne*, Paris, Librairie Orientaliste, Paul Genthner, 1937.
- De certeau (M) et Giard (C) et Mayol (P), *L'invention de quotidien. II, habiter, cuisinier*, Paris, Gallimard, 1994.
- De Félice (Ph), *Poisons sacrés, ivresses divines*, Paris, Albin Michel, 1936.
- De Heuh (L), "Introduction à une ritologie générale", in E. Morin. Piatteli - Palmauni, *L'unité de l'homme. Pour une anthropologie fondamentale*, Paris,, Seuil, 1957, pp. 213-247.

De la Granja Santamaría (I<sup>a</sup>), *La cocina arabigo andaluza según un manuscrito inédito edición del Kitâb Fadhâlat al-Jhiwân.. de Abî al-Hasan Ibn Razîn al Tujfbî (siglo XIII), estudio, traducción y glosario*, Doctorat, Madrid, Facultad de Filosofía et letras, 1958-1959. (édité à la faculté 1960).

De la Rocheterie (J), *La symbolologie des rêves, Le corps humain*, Paris, Imago, 1984.

De la Rocheterie (J), *La symbolologie des rêves. La nature*, Paris, Imago, 1988.

- De Vaux (R), "Les sacrifices de porcs en Palestine et dans l'ancien Orient", *Von Ugarit Nach Qumran, Otto Eissfeldt Zum I*, sept, 1957, Belin 1958, pp. 255-261.
- De vaux (R) "Céramique musulmane des X<sup>e</sup>-XI siècle à Abu-Gosh, Palestine" in *Bulletin d'Etudes Orientales*, X, 1943-1944.
- Debbabi Missaoui (S), "Femme et cuisine : culture et Histoire", in *Femmes et créativité en Tunisie*, (ss la direction de S. Ferchiou), CREDIF, 2001, pp. 127-152.
- Debbabi Missaoui (S), "Table et plaisir dans les milles et une nuits" in *Les Mille et une nuits, contes sans frontière*, Toulouse, AMAM, 1994, pp 73-80.
- Debray (R), *Dieu un itinéraire*, Paris, Odile Jacob, 2001.
- Delatte (A), *Herbarius. Recherches sur le cérémonial usité chez les anciens pour la cueillette des simples et des plantes magiques* Bruxelles, Palais des académies, 1961.
- Detienne (M), *Dionysos à ciel ouvert*, Paris, Hachette, 1998.
- Detienne (M), *Dionysos mis à mort*, Paris, Gallimard, 1977.
- Detienne (M) Vernant (J.P) *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979.
- Detienne (M), *Les jardins d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce*, Paris, Gallimard, 1972.
- Di Méo (G), *Géographie sociale et territoires*, Paris, Nathan, 1998.
- *Dictionnaire de la sociologie*, Paris, Larousse 1989.
- *Dictionnaire de sociologie. Les notions, les mécanismes et les auteurs*, Paris, Hatier, 1997.
- Diener (P) and Robin (E), "Ecology Evolution and the Search for Cultural Origins: The Question of Islamic Prohibition" in *Uvrent Anthropology*, 19, 1978, pp. 495-540.
- Douglas (M), *De la souillure*, Paris, Maspero, 1981.
- Douglas (M), "Decephéring a Meal", in *Daedalus*, 101, 1972, pp. 61-82.
- Douglas (M), "Les structures du culinaire" in *Communications*, 31, 1979, pp. 145-170.

- Douglas (M), "Standar Social Uses of Food: Introduction", in *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in three American Communities*, New York, Russel Serge Foundation, 1984.
- Douglas (M) and Nicod (M) "Taking the Biscuit. The Structure of British Meals" in *New Society*, 30, 1974, pp. 744-747.
- Doute (E), *Magic et religion dans l'Afrique du Nord*, Alger, Ad. Jourdan, 1909.
- Dozy (R), *Supplément aux dictionnaires arabes*, Beyrouth, librairie du Liban (Reproduction de l'édition originale de Leyde, Brill, 1881)
- Du Mesnil du Buisson (R), *Etudes sur les Dieux phéniciens hérités par l'empire romain*, leiden, E: J. Brill, 1970.
- Dubois (F), "Fragments d'un travail inédit sur la personne et les écrits de Galien" in *Bulletin de l'Académie de Médecine*, 1841, 42, 7.
- Duby (G), "Histoire des mentalités", in *L'Histoire et ses méthodes*, Encyclopédie, La Pleiade, Paris, Gallimard, 1961, pp. 937-966.
- Dufourcq (Ch. E) *La vie quotidienne dans l'Europe médiévale sous la domination arabe*, Paris, Hachette, 1978.
- Dumézil (G), *Fêtes romaines d'été et d'automne suivi de dix questions romaines*, Paris, Gallimard, 1986.
- Dumézil (G), *Le festin d'immortalité*, Paris, Librairie orientaliste Paul Geuthner, 1924.
- Dumézil (G), *Mythe et épopée*, Paris, Gallimard, 1995.
- Dumont (F), *Ideologies*, Paris, PUF, 1974.
- Dupain (B) et autres, *Le pain*, Paris, La Courtille, 1979.
- Dupont (F), *Le plaisir et la loi*, Paris, Maspero, 1977.
- Durand (G), *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, Paris, Dunod, 1992.
- Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, Paris Librairie française, 1991.
- Durkheim (E) *Les règles de la méthode sociologique*, Paris, PUF, 1987.
- Dussaud (R), *Les origines cananéennes du sacrifice israélite*, Paris E. Leroux, 1921, PUF 1941.
- Duvignaud, *Fêtes et civilisation*, Genève, Weber, 1974.
- Edelstein, *Ancient Medecine*, Baltimore and London Press, The Johns Hopkins University Press, 1983.
- Edgar Morin, *La connaissance de la connaissance*, I, *Anthropologie de la connaissance*, Paris, Seuil, 1986.
- Eliade (M), *Forgerons et alchimistes*, Paris, Flammarion, 1977.
- Eliade (M), *Histoire des croyances et des idées religieuses*, Paris, Payot, 1984.
- Eliade (M) *Le mythe de l'éternel retour*, Paris, Gallimard, 1969.

- Eliade (M), *Le sacré et le profane*, Paris, Gallimard, 1957.
- Eliade (M), *Traité d'histoire des religions*, Paris, Payot, 1949.
- Elias (N), *La civilisation des mœurs*, Paris, calman Levy, 1973.
- Elias (N), *La société de cour* Paris, Flammarion, 1985.
- Eliséeff (N), *Nûr Ad-Dîn, un grand prince musulman de syrie au temps des croisades*, Institut Français de Damas, 1967.
- *Encyclopédie de l'Islam*, Leiden, E. Brill, 1977 - 2002.
- *Encyclopaedia Universalis*, Paris, Encyclopaedia universalis édition, 1994.
- *Encyclopédie des religions* (ss la direction de Flenoir et y - Masquelier), Paris, Bayard, 1997.
- *Encyclopédie des symboles*, Paris, la pachothèque, 1989.
- *Encyclopédie Philosophique Universelle*. I- *L'univers philosophique*, Paris, PUF, 1997. II- *Les notions philosophiques*, Paris PUF, 1990, III, *Les Oeuvres philosophiques*, Paris, 1992.
- *Etats, société et cultures du monde musulman médiéval. X<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle T I. Sociétés et cultures*, Paris, PUF, 2000.
- Fahd (T), *La divination arabe: Etudes religieuses, sociologiques et folkloriques sur le milieu natif de l'Islam*, Leiden, brill, 1966.
- Faivre (D), *L'idée de Dieu chez les hébreux nomades*, Paris, l'harmattan, 1996.
- Faïz (M. E) "l'Aljarafe de séville, un jardin d'essais pour les agronomes de l'Espagne musulmane" in *Hesperis Tamuda*, XXX, fas 1, 1991, pp. 5-25.
- Faïz (M. E), "L'apport des traités agronomiques hispano-arabes à l'histoire économique d'al Andalus" in *Ciencias de la naturaleza en al Andalus* III, pp. 403-433", Madrid, C.S.I.C.I.C.M.A., 1994.
- Faplan (M), *Les hommes et la terre à Byzance*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1992.
- Farb (P), Armelagos (G), *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denoël, 1980.
- Farès (B), *L'honneur chez les arabes avant l'Islam, étude de sociologie*, Paris, Adrien Maisonneuve, 1932.
- Farrington (B), *La science dans l'antiquité*, Paris, Payot, 1967.
- Faucheux (M), *Fêtes de table*, Paris, éditions du Féli, 1997.
- Faucheux (M), "L'esprit à la bouche", in *Etudes*, 1997, pp 631-641.
- Faure (P), *Parfums et aromates de l'antiquité*, paris, Fayard, 1987.
- Febvre (L), "Répartition géographique des fonds de cuisine en france" in *Travaux du premier congré international de folklore*, Tours, 1938.
- Festugière (A.J), *Etudes de religion grecque et hellénistique*, Paris, Vrin, 1972.
- Filliozat (J) "Pronostics médicaux akkadiens, grecs et indiens" in *Extrait de Journal Asiatique*, 1952, pp 299-321.

- Firdousi (Asbou'l kasim), *Le livre des rois*, publié et traduit par M. Jules Mohl, Paris, Imprimerie Royale, MDCCCC, XXXVIII.
- Flacelière (R), *La vie quotidienne en Grèce au siècle de Périclès*, Paris, Hachette, 1959.
- Flandrin (J.L.), *Chroniques de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris, Odele Jacob, 1992.
- Flandrin (J. L.), "La distinction par le goût" in *Histoire de la vie privée*, (ss la direction de Ph. Ariès, G. Duby), Paris, seuil, 1987, pp. 267-309.
- Flandrin (J.L.), "La diversité des goûts et les pratiques en Europe du XV au XVIII siècle", *Revue de l'histoire Moderne et contemporaine*, XXX, 1983, pp. 66-83.
- Flandrin (J. L.), "Le goût a son histoire", in *Autrement. Nourriture*, 10-9, 1989, pp. 56-65.
- Flandrin (J.L.), "Pour une histoire du goût" in *L'Histoire*, 85, 1986, pp. 12-19.
- Flick (V), *La perception de la santé et de la maladie*, Paris, L'Harmattan, 1993.
- Fochlin (R) et Migeon (g) *Art musulman, cent planches en couleurs céramique*, Paris, ed. Charles Massin, 1956.
- Fossey (C), *La magie assyrienne* (Etude suivie de textes magiques), Paris, Ernest Leroux, 1902.
- Foucault (M) *Histoire de la sexualité*, Paris, Gallimard, 1984, 1-3.
- Foucault (M), *La naissance de la clinique*, PUF, 1963.
- Foucault (M), *Surveiller et punir*, Paris, Gallimard, 1975.
- Francesca (E) *Introduzione alle regle alimentari islamiche*, Roma, Istituto per l'Oriente C.A. Nallino, 1995.
- Franco (I), *Rites et croyances d'éternité*, Paris, Pygmalion, 1993.
- Frazer (J. G), *l'Homme, Dieu et l'immortalité*, Paris, librairie Paul Genthner, 1928.
- Frazer (J.G), *Le rameau d'or*, Paris, R. Laffont, 1981, 1-4.
- Frazer (J. G), *Mythes sur l'origine du feu*, Paris, Payot, 1969.
- Freund (J), *Sociologie du conflit*, PUF, 1983.
- Fulton's (A.S), "Firuzabadi's "Wine-list" in *Bulletin of the School of Oriental and African studies*, XII, 1948, pp 579-585.
- Garbini "Il dio sabeo Almaqah" in *Revista degli studi orientali*, 48, 1974, pp. 15-22.
- Garbini "L'art et la pensée chez les anciens Yéménites" in *L'Arabie du Sud. Histoire et civilisation*, 1 - *Le peuple yéménites et ses racines*, Paris, Maisonneuve et larose, 1984, pp. 225-248.
- Garbini (G), "sur quelques aspets de la religion Sud-arabo préislamique" in *Aktendes VII Kongresses für Arabistik una Islam wissenschaft* Göttingen Vandenhoeck - Ruprecht, 1976, pp 182-188.

- Garcia Sanchez (E), "Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía islámica" in *Actas de XII congreso de la VEA. I* (malaga 1984), Madrid, 1986, pp 269-288.
- Garcia Sanchez (E), "La alimentación en la Andalucía Islámica. Estudio historico y bromatologico". in *Andalucia Islamica, textos et estudios. II, III*, 1981-1982, pp 139-176. IV-V, 1983-182, pp 237-278.
- Garcia Sanchez (E), "La consommation des épices et des plantes aromatiques en Al-Andalus, in *Médiévales*, 33, 1997, pp 41-53.
- Garcia Sanchez (E), "Uryuza sobre ciertas preferencias gastronomicas de los granadinos", in *Andalucía islámica. Textos y estudios*, 1980, pp 139-176.
- Garrier (G), *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1998.
- Garulo (T), "Comer barro", in *Al Qantara*, VIII, 1987, pp 153-164.
- Gaudefroy - demombynes *Le pèlerinage à la Mekke. Etude d'histoire religieuse*, Paris, P. Geuthner, 1923.
- Gautier (J.F), *Histoire du vin*, Paris, PUF, 1992.
- Geistdoerfer (H) "Manger la mer ou manger des protéines. De la mutation d'un animal marin", in *Techniques et cultures*, 31-32, 1998, pp 49-72.
- Giard (L) "Faire la cuisine" in *l'invention du quotidien II, Habiter, cuisinier*, Paris, Gallimard, 1994, pp. 213-352.
- Gibot (M.G), *Histoire des légumes*, Paris, Librairie Horticole, 1912.
- Gilliot (C), "Abraham eut-il un regard précamineux" in *Autour du regard. Mélanges Gimaret*, Leuven Peeters, 2003, pp. 33-51.
- Gilliot (C), "Portrait mythique" d'ibn Abbās", in *Arabica*, 32, 2, 1985, pp. 127-184.
- Girard (R), *Des choses cachées depuis la fondation du monde*, Paris, Grasset, 1978.
- Girard (R), *La violence et le sacré*, Paris, Grasset, 1972.
- Glaire (J.B), *Vie des aciens hébreux*, Paris, Méquignon Junior, 1984, I. II.
- Gobert (E.G), "Les références historiques des nourritures tuisiennes", in *Les Cahiers de Tunisie*, n° 12, 1955, pp.
- Godbout (J.T), "Recevoir c'est donner" in *Communications*, 65, 1997, pp 35-48.
- Godelier (M), *L'énigme du don*, Fayard, 1996.
- Godelir (M), *L'idéal et le matériel*, Paris, Fayard, 1984.
- Goffman (E), *La mise en scène de la vie quotidienne*, 1 - la présentation de soi; 2 - Les relations en publics, Paris, Minuit, 1973.
- Goitein (S.D), *A Mediterranean society*, IV: *Daily life*, University of California Press, Los Angels, London, California Press Berkeley, 1983.
- Goody (J), "Mémoire et apprentissage dans les sociétés avec et sans écriture la transmission du Bagre" in *l'Homme*, XVI, 1977.



- Goody (J). *La raison graphique. La domestication de la pensée sauvage*, Paris, Minuit, 1979.
- Gotma (A), "La question de l'hospitalité aujourd'hui", in *Communications*, 65, 1997.
- *Grand Larousse*, Encyclopédique, Paris, Larousse, 1960.
- *Grand Dictionnaire de la psychologie* (ss la direction de H. Bloch et autres), Paris, Larousse, 1991.
- Gremek (M.D) *Les maladies à l'aube de la civilisation occidentale*, Paris, Payot, 1983.
- Grenn (A), "Cannibalisme: Réalité ou fantasme agi?" in *Nouvelle Revue de Psychanalyse*, 1972, 6, pp. 27-52.
- Grimal (P), *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine*, Paris, PUF, 1951.
- Grissa (N), "Sacrifice et fête aux premiers temps de l'islam", in *Africa XIII*, (Revue de l'Institut national de Patrimoine), 1995, pp. 135-153.
- Gugenheim (E). *Le judaïsme dans la vie quotidienne*, Paris, Albin Michel, 1961 et 70.
- Guiducci (A), *La pomme et le serpent. Auto-analyse de la féminité*, Paris, Gallimard, 1976.
- Guillaumond (C). *La cuisine arabe des classes sociales citadines aisées du IX<sup>e</sup> siècle au XIV<sup>e</sup> siècle*, mémoire de maîtrise, ss la direction de Nikita Eliseeff, Lyon II 1982.
- Guillaumond (C). *La cuisine dans l'Occident arabe médiéval. Etude de texte*, Doctorat 3<sup>ème</sup> cy ss la direction de Ameur Guedira, Université Jean Moulin, Lyon III, 1991.
- Gusdorf (g), *L'expérience humaine du sacrifice*, Paris, PUF, 1948.
- Gutierrez Lioret (S), *Panes, Hogagaz y Fogones portaytiles. Dos formos ceramicas (tanur) y el plato (Tabag)*, Univ. Alicante, Lucenum, 1990-1991.
- Haddad (G), "Manger c'est apprendre" in *Autrement* (Nourritures d'enfance), 129 av. 1992, pp 115-121.
- Hall (j), *Dictionnaire des mythes et des symboles*, Paris, G. Monfort Editeur, 1994.
- Hani (J), *Mythes, rites et symboles. Les chemins de l'invisible*. Paris, Guy Terdaniel éditeur, 1992.
- Hannoyer (J), "L'hospitalité, économie de la violence" in *Maghreb - Machrek*, 1989, pp 226-240.
- Harb (F), "Wine Poetry" in *Julia Ashtianyétal*, Cambrige, ed Abbasid- Belles Lettres, 1990, pp 19-34.

- Harding (E), *Les mystères de la femme*, Payot, 1953.
- Harris (M), *Cannibales et monarques. Essai sur l'origine des cultures*, Paris Flammarion, 1979.
- Hell (B), *Entre chien et loup: faits et dits de chasse dans la France de l'Est*, Paris, de La Maison des Sciences de l'Homme, 1985.
- Henninger (J), "Nouveaux débats sur l'interdiction du porc dans l'Islam" in *Le cuisinier et le philosophe, Hommage à Maxime Rodinson*, Paris Maisonneuve et Larose, 1982, pp 29-40.
- Henninger (J), *Les fêtes du printemps chez les sémites*, Paris, Gadalda, 1975.
- Herbert (J) *La mythologie hindoue*, Paris, Albin Michel, 1953.
- Hermadinquer (J.J), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970.
- Hérodote, *Histoire*, Livre I, Paris, Les belles lettres, 1970, Livre II, Paris Les Belles lettres 1982.
- Herrero (P), *Thérapeutiques mésopotamiennes*, Paris, Editions Recherche sur les civilisations, 1984.
- Hertz (R), *Sociologie religieuse et folklore*, Paris, PUF, 1970.
- Herzliche, *Médecine, maladie et société*, Paris, Mouton, 1970.
- Hidiroglou (H), *L'eau divine et sa symbolique*, Paris, Albin Michel, 1994.
- Hippocrate, *De la génération. De la nature de l'enfant. Des maladies. Du fœtus de huit mois*, Paris, Les Belles lettres, 1970.
- Hippocrate, *Du régime*, Paris, Les belles Lettres, 1967.
- Hippocrate, *L'ancienne médecine*, Paris, Les belles lettres, 1990.
- Hippocrate, *La consultation*, Paris, Hermann, 1986.
- Hirsch (Ch) Davy, *L'arbre*, Paris, PUF, 1997.
- *Histoire de l'alimentation* (ss la direction de J. L. Flandrin M. Montanari) Paris, Fayard, 1996.
- *Histoire des mœurs*, Encyclopédie la Pléiade, Gallimard, 1990.
- *Histoire du quotidien*, (ss la direction d(A. Lüdtke), Paris, Editions de la Maison de l'homme, 1994.
- *Histoire Générale des Religions*, Paris, Librairie Aristide Quillet, 1944, I. IV.
- Huart (C), *La Perse antique et la civilisation iranienne*, Paris, La renaissance du livre, 1925.
- Huici Miranda (A), *La cocina Hispano-maghibi en la época almohade, Kitab al-tabij fi-l Maghrib wa-al Andalus fī asr al Muwahhidīn*, ed texte arabe, (collection colin B. N. Paris) Madrid Instituto de Estudios Islamicos, 1965.
- Huizinga (J), *Homo-Ludens. Essai sur la fonction sociale du jeu*, Paris, Gallimard, 1951.
- Idriss (H.R), "Fêtes chrétiennes célébrées en Ifriqia à l'époque ziride "in *Revue Africaine*, n° 438-439, 1954, pp. 261-276.

- Ifrah (G). *Histoire universelle des chiffres*. Paris, Robert Laffont, 1994.
- Ikonton (O). "La mer dionysiaque", in *Revue de l'Histoire des Religions*, CXCIX, Fas 1, 1982, pp 4-22.
- *Initiation à l'Orient Ancien. De Sumer à la Bible*. (présenté par J. Botterò) Paris, Seuil, 1992.
- Isambert (F.A). *Le sens du sacré. Fête et religion populaire*. Paris, Minuit, 1982.
- Janneau (G). *Arts du feu*. Paris, PUF, 1942.
- Jardé (A). *La Grèce et la vie grecque*. Paris, librairie Delagrave, 1914.
- Jausse (A). *coutumes des arabes au pays de Moab*. paris, Lecoffre, 1908.
- Javeau (C). *La société au jour le jour*. Ecrit sur la vie quotidienne, Bruxelles De Boeck - Wesmael, 1991.
- Javeau (C). "Sur le concept de vie quotidienne et sa sociologie" in *Cahiers Interatinaux de Sociologie*. LXVII, 1980, pp 31-45.
- Jean (Ch. F). *La religion sumérienne*. Paris, Librairie Paul Geuthner, 1931.
- Jeanmaire (H). *Dionysos. Histoire du culte de Bacchus*, Paris, payot, 1970.
- Jendi (H.P). *Mémoires du social*. Paris, P.U.F., 1986.
- Johnson (H). *Une histoire mondiale du vin: De l'antiquité à nos jours*, Paris, Hachette, 1990.
- Joly. (R) *Le niveau de la science hippocratique*, Paris, Les Belles Lettres, 1966.
- Jouanna (J) "Hippocrate et son temps" in *Médecine antique* (textes réunis par P. Dement) Amiens. Faculté des Lettres, pp 51-65.
- Jouanna (J). "La naissance de l'art médical" in *Histoire de la pensée médicale en Occident*. (ss la direction de M. D. Gremck), I, Paris, Seuil, 1995.
- Jouanna (J). "Sur les traces d'Hippocrate de cos" in *Médecine antique* (textes réunis par P. Demont Amiens), Facultés des Lettres, 1991, pp 7-33.
- Jousse (M). *L'anthropologie du geste*; Paris, Gallimard, 1974.
- Jung (C. G) *Psychologie et alchimie*, Paris, Buchet - Chastel, 1970.
- Jung (C.G). *Les racines de la conscience*, Paris, Buchet Chastel, 1971.
- Jung (C. G). *Ma vie*, Paris, Gallimard, 1961.
- Jung (C.G), *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, Paris, G.E.O.R.C., 1993.
- Jung (J.G). *Présent et avenir*, Paris, Buchet - Chastel, 1962.
- Jung (C.G), Kerenyi (Ch), *Introduction à l'essence de la mythologie*, Paris, Payot, 1953.
- Julien (N), *Dictionnaire des mythes*, Paris, Marabout, 1992.
- Kaplan (M), *Les hommes et la terre à Byzance du Vème au XIème siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1992.
- Keenan (R), *La cuisine de la Bible*, Paris, éd de la Martinière, 1995.

- Khune (R) "La almendra un pagueño gran protagonista" in la farmacopea arabes medievales" in *Actas XVI, congreso UEAI*, Salamanca, 1995, 281-287.
- Khune (R), "Abu Marwân B zuhr, un professionnel de la médecine en plein XIIe siècle", in *Le patrimoine andalous dans la culture arabe et espagnole*, Tunis, CERES, 1991, pp. 129-139.
- Khune (R), "La fruta, alimento o medicamento? reflexiones sobre la persencia de la fruta en la formacopea árabe mediéval" in *Anaquel de Estudios Arabes*, VII, 1996, pp. 69-85.
- Khune (R), "Le sucre et le doux dans l'alimentation d'Al Andalus", in *Médiévales* 33, 1997, pp. 55-67.
- Khune (R), "Reflexiones sobre un tratadito dietético practicamente desconocido, el Tafdil al casal ala sukkar de Abû Marwân b zuhr" in *Homenaje al Pr José Maria Forneas Besteiro*, Granda, 1995, II, pp. 1057-1067.
- Krammerer (A), *Pétra et la Nabatène*. Paris, Librairie Orientaliste Paul Geuthner, 1929.
- *L'Atlas de la mythologie*, Paris, Atlas, 2000.
- *L'imaginaire des nourritures* (textes réunis et présentés par S. Viene), Grenoble, Presses, Universitaires, 1989.
- *La Alimentación en las culturas islámicas*, (una coleccion de estudios editados por manuela Marín y Darid waines, Madrid, Agencia Española de Cooperacion International 1994.
- *La Bible de Jérusalem*, Paris, Desclée de Brouwer, 2000.
- *La ceramica de Daniya, Affaires y Ajvares Domesticas de los siglos XII-XIII*, Valencia, ed Misterio de cultura, 1992.
- *La cité grecque d'Homère à Alexandre*, (ss la direction de O. Murray et S. price), Paris, la découverte, 1992.
- *La lune, mythe et rites*, Paris, Seuil, coll. Sources orientales, V, 1962.
- *La naissance du monde*, Paris, Seuil, coll., Sources orientales, I, 1959.
- *La sociabilité à table, commensalité et convivialité a travers les âges*. Actes du colloque de Rouen 14.17 No 1990, (Textes réunis par M Aurel, O. Dumoulin, F Thelmon), Rouen, Publications de l'université, 1996.
- Labarrière (PJ), *Le discours de l'altérité*, Paris, Auber Montaigne, 1983.
- Lacarrière (J), *Au coeur des mythologie. En suivant les dieux*. Paris, Editions du Felin, 1998.
- Lagardère (V), *Campagnes et paysans d'Al-Andalus VIII-XVes*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1993.
- Lagardère (V), "Cépages, raisin et vin en Al-Andalus (X-XVe siècles)", in *Médiévales* 33, 1997, pp. 81-90.
- Lagardère (V), "La riziculture en Al-Andalus, VIII-XVe siècle", in *Studia Islamica*, 83, 1996, pp. 71-87.

- Lalive D'Épinay (C). "La vie quotidienne. Essai de construction d'un concept sociologique et anthropologique" in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXXIV, 1983, pp. 13-38.
- Lammens (H). "L'attitude de l'Islam primitif en face des arts figurés" in *Journal Asiatique*, XI 61, 1915.
- Lammens (H). *Le berceau de l'Islam, L'Arabie Occidentale à la veille de l'hégire*, Paris, Romae, 1914.
- Lammens (P. H). *La cité arabe de Taïf à la veille de l'hégire*, Beyrouth, Imprimerie catholique, 1992.
- Lenge (F). *Manger, ou les jeux et les creux de plat*, Paris, Seuil,
- Laplantine (F). *Anthropologie de la maladie*, Payot, Paris, 1986.
- Lauriou (B). "Cuisiner à l'antique. Apicius au Moyen-Âge" in *Médiévales*, 26, 1994, pp. 17-38.
- Lauriou (B). *Le Moyen-Âge à table*, Paris, Adam Biro, 1989.
- Lauriou (B). *Le règne de taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen-Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997.
- Lavedan (P). *Dictionnaire illustré de la mythologie et des antiquités grecques et romaines*, Paris, Hachette, 1931.
- Le breton (D). *L'Adieu au corps*, Paris, Métailié, 1999.
- Le breton (D). *Les passions ordinaires Anthropologie des émotions*, Paris, Armand Colin, 1998.
- *Le couple interdit*, (ss la direction de L. Paliakov), Paris, La Haye, Mouton, 1980.
- *Le ferment divin*, (ss la direction de D. Fourier S. D'onfrio), éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1991.
- Le goff (J). *Histoire et mémoire*, Paris, Gallimard, 1988.
- Le goff (J). *La civilisation de l'Occident médiéval*, Paris, Arthaud, 1984.
- *Le Talmud de Jérusalem* (traduit par M. Schwab), Paris, Librairie Orientale et Américaine, Maisonneuve, Paris, 1932.
- Leca (A.P). *La médecine égyptienne au temps des pharaons*, Paris, Les éditions Roger sacosta, 1988.
- Lefebvre (H). *Critique de la vie quotidienne*, Paris, L'arche, 1958. I-II.
- Lefebvre (H). *Du Rural à l'urbain*, Paris, 1970.
- Leibovici (M). "Les songes et leur interprétation à Babylone", in *Les songes et leur interprétation, Sources orientales II*, Seuil, 1959, pp. 63-86.
- Leroi - Gourhan (A). *Milieu et technique*, Paris, Albin Michel, 1973.
- Lesca (F). *La magie dans l'Égypte antique. De l'ancien empire jusqu'à l'époque copte*, Paris, Librairie Orientale, Paul Geuthner, 1925.
- Levêque (P). *Bêtes, dieux et hommes. L'imaginaire des premières religions*, Paris, Messidor Temps actuel, 1985.

- Lévi-Makarius (L), *Le sacré et la violation des interdits*, Paris, Payot, 1974.
- Lévi-Strauss (Cl), *Anthropologie structurale*, Paris, Plon, 1974.
- Lévi - Strauss (Cl), *La pensée sauvage*, Paris, Plon, 1962.
- Lévi-Strauss (Cl), *Le totémisme aujourd'hui*, Paris, PUF, 1962.
- Lévi-Strauss (Cl), *Les structures élémentaires de la parenté*, Paris / La Haye, Mouton, 1967.
- Lévi-Strauss (Cl), *Mythologiques*, \* le cru et le cuit, Plon, 1964, \*\* *Du miel au cendres* Plon, 1966; \*\*\* *Les origines de manières de table*, Plon, 1968.
- Lewicki (T) "Le culte du belier dans la Tunisie musulmane", in *Revue d'Etudes Islamiques*, 1935, pp. 195-200.
- Lewicki (T), "Le monde berbère vu par les écrivains arabes du Moyen-Âge" in *Actes du premier congrès d'études des cultures méditerranéennes d'influence arabo-berbère*, Alger, société nationale d'édition, 1973, pp. 31-42.
- Lewiki (T) "Survivances chez les berbères médiévaux d'ère musulmane de cultes anciens et de croyances païennes" in *Folia Orientalia* 8-9, 1966-67, pp. 5-40.
- Liebeshind (C), "Medecine unani du sous-continent indien, in *Médecines orientales*, Paris, Solen Actes sud, 1998, pp. 39-65.
- Lods (A), *Des prophètes à Jésus: les prophètes d'Israël et les débuts du Judaïsme*, Paris, Albin Michel, 1950.
- Longo (O), "La détermination du sexe chez les hippocratiques" in *Tratados hipocráticos*, Madrid, Universidad ational de educaciòn a distancia, 1992, pp. 123-129.
- Lot-Falk (E), *Les rites de chasse chez les peuples sibériens*, Paris, Gallimard, 1953.
- Loux (F), *Traditions et soins d'aujourd'hui*, Paris, Inter Editions, 1983.
- LLOYD (G), *Le débuts de la science grecque: De Thales à Aristote*, Paris, la découverte, 1990.
- Maffesoli (M), *L'ombre de Dionysos, Contribution à une sociologie de l'orgie*, Paris, Librairie des Méridiens, 1985.
- Maffesoli (M), *La dynamique sociale: la société conflictuelle*, Service de reproduction des thèses, Université de Lille, 1981.
- Maffesoli (M), "Le rituel dans la vie sociale" in *Les cahiers de Chronos*, 1991, pp. 366-372.
- Maffesoli (M) "Le rituel et la vie quotidienne comme fondements des histoires de vie" in *Cahiers Internationaux de Sociologie* (XIX), 1980, pp. 341-349.
- Maffesoli (M), *Le temps des tribus*, Paris, Meridiens Klincksiek, 1988.
- Magnien, *Les Mystères d'Eleusis*, Paris, Payot, 1950.
- Maïmonide (M), *Le guide des égarés*, Paris, Verdier, 1972.

- Maragou Lerat (A), *Le vin et les amorphes de Crète. De l'époque classique à l'époque impériale*, Paris, E.F.A., 1995.
- Marçais (G), *Les poteries et faïences de la Qal'a des Beni Hammad*, Constantine, Braham ed, 1913.
- Marçais (G) et Poinssot (L), *Objets kairouanais.. IXe au XXIII siècles*, Tunis, Tournier Kline, 1952.
- Marín (M), "Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident" in *Médiévales*, 33, 1997, pp. 9-21.
- Marín (M), "Las plantas alimenticias y su utilización en un manuscrito oriental sobre alimentación y dietética" in *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus textos y estudios*, I. (Editados por E. garcia Sanchez), Granada, consejo superior des investigaciones Cientificas, Escuela de estudios arabes, 1990, pp. 207-222.
- Marin (M), "Matériaux pour l'histoire de l'alimentation hispano maghrébine" in *Islame e arabismo na Peninsula Ibérica*, Eurra, 1986; pp. 297-304.
- Marín (M), "Sobre Bûrân y Bûrâniyya" in *Al Qantara* (Revista de Estudios Arabes), vol II, fas 1 y 2 Madrid, 1981, pp. 192-207.
- Marín (M), "Sobre alimentación y sociedad (El texto Arabe del "La Geurra Dileitoso" in *Al Qantara* Revista De Estudios Arabes, XII, Fas 1, Madrid, 1992, pp. 83-122.
- Marín (M), *The perfumed Kitchen : Arab Cook from the Islamic East*. In *Res Orientales*, Bures sur Yvelles, 1998, pp. 158-166.
- Marrone (G), "Réception et construction de l'objet du goût chez Briallat-Sauvarin" in *Nouveaux Actes Sémantiques Sémantique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité*. . 55-56, 1998.
- Martin (H), *Mentalités médiévales XI-XVe siècle*, Paris, PUF, 1996.
- Masquelier (Y), "Les couleurs symboles du monde humain" in *Cahiers d'Anthropologie Religieuse*, Presses de l'Université de Paris - Sorbonne, (ss dir. M. Meslin I, 1992, pp 19-32.
- Masquelier (Y), "Les valeurs symboliques du jaune en Grèce, à Rome et dans les cultes orientaux" in *Cahiers d'Anthropologie Religieuse*, III, (ss dir. de M. Meslin), Presse de l'université de Paris - Sorbonne, 1994, pp. 103-135
- Masse (H), *Croyances et coutumes persanes*, Paris, Maisonneuve, 1938.
- Maurizo (A), *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot, 1932.
- Mauss (M), *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 1980.
- Mazahéri (A), *La vie quotidienne des musulmans au Moyen-Âge, Xe au XIIIe siècle*, Paris, Hachette, 1951.
- Méautis (M), *Mythologie Grecque*, Neuchâtel Suisse, Editions de la Baconnière, 1959.

- Mechin (C), *Bêtes à manger*, Nancy, Presses Universitaires, 1992.
- *Médecines Orientales, Guide illustré des médecines d'Asie*, (ss la direction de J. Van Alphen et A. Aris) Solen, Actes sud, 1998.
- Ménard (R) et Suvagrot (C), *La vie privée des anciens*, Paris, Flammarion, 1884.
- Mennell (S), *Français et anglais à table du moyen-Âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987.
- Mennel (S) et al, "The Sociology of Food: Eating, Diet, and Food", *Current sociology*, 40, 1992.
- Merlié (D), et prévot (J), *La mobilité sociale*, Paris, La découverte, 1991.
- Meslin (M), *L'expérience humaine du divin: fondements d'une anthropologie religieuse*, Paris, Cerf, 1988.
- Mesnil (M) et Mihailescu (V), "La table sens dessous. De l'hospitalité agonistique" in *Revue du MAUSS*, 12, 1998, pp.185-194.
- Meyerovitch (E), "Les songes et leur interprétation chez les persans" in *Les songes et leur interprétation, Sources orientales II*, seuil 1959, pp. 175-188.
- Michel Pastoureau, *Couleurs, images et symboles Etudes d'histoire et d'anthropologie*, Paris, Le léopard d'or, 1989.
- Migeon (G) *Manuel d'art musulman*, Paris, Eds Auguste Picard, 1927.
- Milliet, "Manger du chien? c'est bon pour les sauvages" ? in *L'Homme*, 136, 1995, pp. 75-94.
- Miquel (A), *La géographie humaine du monde musulman jusqu'au milieu du 11eme siècle*, Paris- La Haye, Mouton, 1980, I-III.
- Mirejhouvsky (D), *Les mystères de l'Orient*, Paris, L'artisan du livre, 1927.
- Montanari (M), *La faim et l'abondance*, Paris, Seuil, 1995.
- Moulin (L), *L'Europe à table, introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelles, Elsevier séquoia, 1975.
- Moulin (L), *Les liturgies à table*, Paris, Albin Michel, 1988.
- Mythologie du porc, Actes du colloque de Saint Antoine l'Abbaye (Isère) 4 et 5 Avril 1998, (Etudes reunies par Ph walter), Grenoble, Jérôme Millon, 1999.
- Najjar (S), *Pratiques alimentaires des jerbiens: Une étude socio-anthropologique*, Doct, (ss la direction de M. Maffesoli), Université Paris V, 1993.
- Navano Palazon (J), *Una casa islamica En murcia*, Murcia Centro de estudios arabes y arqueologicos, Ibn Arab, 1991.
- Néraudan (J.P), *Être enfant à Rome*, Paris, Les Belles lettres, 1984.
- Noiville (J), "Le culte de l'étoile du matin chez les arabes préislamiques et la fête de l'épiphanie" in *Hesperis*, VIII, 1928, pp 363-384.
- Norgeaud (Ph) "L'animal comme opérateur symbolique" in *L'animal, l'homme, le Dieu dans le Proche-Orient Ancien*, Genève, Leven, 1985, pp 13-19.



- *Nourritures et repas dans les milieux juifs et chrétiens de l'Antiquité. Mélanges offerts au Professeur Ch. Perrot*, Paris, CERES, 1999.
- *Nourritures, sociétés et religions, commensalités*, Revue EURASIE, 1, Paris, l'harman, 1990.
- Onfray (M), *Le ventre des philosophes*, Paris, Grasset et Fasquelle, 1989.
- Paneth (L), *La symbolique des nombres dans l'inconscient*, Paris, Payot, 1953.
- Papadopaulo (A), *L'islam et l'art musulman*, Paris, Mazenod, 1976.
- Pâques (V), "Le belier cosmique" in *Journal de la société des Africanistes* XXV 1, fasc 1 et 2, 1952, 211-253.
- Pasini (W), *Nourriture et amour*, Paris, Payot, 1994.
- Pastourreau (M) *Dictionnaire des couleurs de notre temps*, Paris, Bonneton, 1992.
- Patlayean (E), *Pauvreté économique et pauvreté sociale à Byzance, 4<sup>ème</sup> 7<sup>ème</sup> siècle*, Paris / Lahaye, Mouton, 1977.
- Pellat (Ch), "Le calendrier agricole de qalqsandi" in *Annales Islamiques*, vol 15, 1979, pp 165-186.
- Pellat (Ch), *Cinq Calendriers égyptiens*, Institut français d'Archéologie orientale du caire, 1986.
- Perès (H), *Le poésie andalouse en arabe classique au XI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Adrien-Maisonneuve, 1937.
- Philibert (M), *La naissance du symbole*, St Jean de Braye, Editions Dangles, 1991
- Pitt-Rivers (J), *Anthropologie de l'honneur. La mesaventure de sichem*, Paris, Le sycomore, 1983.
- Pitt-Rivers (J) "La foi de l'hospitalité" in *Les temps modernes*, 253, 1957, pp 2153-2178.
- Pivot (M), *Les gueuletons de nos ancêtres*, Paris, éditions Ramsay, 1997.
- Plin l'ancien, *Histoire naturelle*, VIII, Les Belles Lettres, 1952.
- Ponsich (M) et tarradel (M), *Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée*, Paris, PUF, 1965.
- Portes (C) et Ruyssen (F), *Traité de la vigne et de ses produits*, Paris, octave Doin, 1889.
- Poulain (J.P), *Anthropo-sociologie de la cuisine et des manières de table*, Lille, Université de Paris VII, 1985.
- Prakash (O), *Food and Drinks in Ancient India*, New Delhi, Mushi Ram manohar Lal, 1961.
- *Pratiques et discours alimentaires à la renaissance*. Actes du colloque de Tours 1979 (ss la direction de J.C. Margolin et R. Sauzet), Paris, Maisonneuve et Larose, 1982.

- Preiswerk (Y), *Le repas de la mort XIX<sup>e</sup>-XX siècle: Etude comparée. Sociabilité paysanne et interdits de l'église*, Thèse D. 3 cy d'Histoire, (ss la direction de J. Gadille) université J. Moulin, Lyon III, 1983.
- Reik (T) *Le rituel, psychanalyse des rites religieux*, Paris, Denoël, 1974.
- Reynolds (G.S) "The sufi Approach to Food: A Case Study of Adab" in *The Muslim World*, volume 90, 1 et 2, 2000, pp 198-217.
- Ricœur (P), *Philosophie de la volonté*, II, *Finitude et culpabilité*, 2, *La symbolique du mal*, Paris, Aubier Montaigne, 1960.
- Rivière (C), "Le rite enchatant la concorde", in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, VXCII, 1992. pp 3-29.
- Rivière (C), *Le rites profanes*, Paris, PUF, 1995.
- Roberston Smith, *Lectures on the Religion of the Semites*, London, Adam and Charles Black, 1914.
- Roche (D), *Histoire des choses banales*, Paris, Fayard, 1997.
- Rocher (G), *Introduction à la sociologie générale 1 - L'action sociale*. Paris, H/M.H, 1968.
- Rodinson (M) Arbery (A.J) and Perry (Ch) *Medieval Arab Cookery. Essays and Translations*, Great Britain, prospect Books, 2001.
- Rodinson (M), "Romania et autres mots arabes en italien", in *Romania*, 71, 1950, pp 433-443.
- Rodinson (M), "La Ma'muniyyat en Orient et en Occident" in *Etudes d'orientalisme dédiées à la mémoire de Lévi-Provençal*, T II, Paris, Maisonneuve et Larose, 1962, pp 733-748.
- Rodinson (M), "Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: l'alimentation" in *Convegno Internazionale 9-15 aprile 1969. Oriente occidente nel Medioevo. Filosofia e scienze*. Roma, 1971, pp 479-499.
- Rops (D), *La vie quotidienne en Palestine au temps de Jésus*, Paris, Hachette, 1961.
- Rosenberger (B), "Les pâtes dans le monde musulman", in *Médiévales*, 16-17, 1989, pp 77-98.
- Rousselle, *Porneia. De la maîtrise du corps à la privation sensorielle, II<sup>e</sup>-IV<sup>e</sup> siècles de l'ère chrétienne*, Paris, PUF, 1983.
- Roux (J.P), *Le sang, Mythes, symboles et réalités*, Paris, Fayard, 1988.
- Rouzel (J), *Ethnologie du feu*, Paris l'harmattan, 1996.
- Rudhardt (J), *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte dans la Grèce classique*, Paris, Picard, 1992.
- Ruyer (R), *L'animal, l'homme, la fonction symbolique*, Paris, Gallimard, 1964.

- Ryckmans. *Les religions arabes préislamiques*, Louvain, Publications universitaires, 1951.
- *Sacrifices en Islam. Espaces et temps d'un rituel*. (ss la direction de P. Bonte A. M. Brisebarre A. Gokalp), Paris, CNRS, 1999.
- Sadan (J). "Meubles et acculturation des bédouins et sédentaires dans la civilisation califienne" *Annales ESC* 25° A °5 Sept. oct. 1970.
- Sadan. (J). *Le mobilier au Proche Orient Médiéval*, Leiden, E.J. Brill, 1976.
- Sadan (J). Vin, fait de civilisation" in *Studies in Memory of Gaston Wiet*, Jerusalem. A.A.S., 1977
- Sadan (J). "Wine, Women and Seas: Some Images of the Ruler in Medieval Arabic Literature" in *J.S.S.* XXXIV, 1989, pp 133-152.
- Sagne (J.C). *La loi du don*, Lyon, Presses universitaires, 1997.
- Sanagustin (F). "La médecine islamique entre mythe et réalité"e in *Actes du colloque les sociétés arabes contemporaines, Histoire et sémiotique*. Strasbourg, Groupe d'études Orientales, 1995.
- Sanagustin (F). "Princes et médecins dans l'Ouest musulman classique" in *Annales Islamologiques*, IFAO, vol 31, 1998, pp 169-180.
- Sancisi - Weerdeburg (H). "Persian Food Stereotyps and Political Identity" in *Food in Antiquity*. (édité by J. Wilkins, D. Harvey and M. Dobson), Exeler Press. 1996. pp. 286-302.
- Sander Trenel (N. Ph). *Dictionnaire Hébreu - Français*, Genève, Reprints, 1987.
- Sapir (E). *Anthropologie*. Paris, Editions de Minuit, 1967.
- *Saveurs, senteurs: Le goût de la Méditerranée*. Actes du colloque de Perpignan. 13-14-15 No. 1997. coordonnées par Presses universitaires de Perpignan. 1998.
- Schippers (A). "Hebrew Andalusian and Arabic Poetry: Description of the Fruit in the Tradition of the Elegants or Zura fa" in *J. S.S.*, XXXIII, 1988, pp 219-232.
- Schmitt - Pantel (P). *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*. Paris, Ecole française de Rome, 1992.
- Schutz (A). *Le chercheur et le quotidien*, Paris, Meridiens Klincksieck, 1987.
- Scubla (L). "Fonction symbolique et fondement sacrificiel des sociétés humaines" in *La Revue de M.A.U.S.S.* n° 12, pp. 41-65.
- Senart (M), *Le Zodiaque*, Paris, éd, collonne vendôme, 1943.
- Serfass (Ch). *Le vin dans la bible*, Neuchâtel Imprimerie Attinger
- Serres (M), *Les cinq sens*, Paris, Grasset, 1985.
- Simoons (F. J), *Eat Not this Flesh, Food Avoidances in the Old World*, Madison, 1961.
- Soler (J), "Sémiotique de la nourriture dans la Bible" in *Annales E.S.C.*, n°4, 1973, pp. 943-955.

- Soued (A), *Les symboles dans la bible*, Paris, Grancher, 1993.
- Soulet (M.H), "Identité collective, résistance au changement et rapports de sociabilité dans les sociétés rurales" in *Identités collectives et changements sociaux*, Toulouse, Prival, 1986, pp. 157-159.
- Sperber (D) "Pourquoi les animaux parfaits, les hybrides et les monstres sont ils bons à penser symboliquement in 'L'Homme XV(2), 1975, pp 5-34.
- Stendler (F), *Sociologie médicale*, Paris, Armand Colin, 1972.
- Stétié (S), *Le vin mystique et autres lieux spirituels de l'Islam*, Paris, Albin Miché, 2002.
- Suobada (R) "Théorie et pratique de la médecine ay-védique" in *Médecines orientales*, Solen Actes Sud, 1998.
- Swahn (J.O); *Les épices*, Paris, Grund, 1993;
- *Tables d'hier, tables d'aujourd'hui*, (ss direction de J.C. Flandrin, J. Cobbi) Paris, Odile Jacob, 1999.
- Talbi (M), "vivre dans la cité" in *Les différents aspects de la culture islamique. L'individu et la société en Islam*, (ss direction A. Bouhdiba) tunis UNESCO, 1994, pp.
- Tarchouna (M), *Les marginaux dans les récits picaresques arabes et espagnols*, Publications de l'université de Tunis, 1982.
- Tarot (C), "Marcel Mauss et l'invention du symbolique" in *La Revue du M.A.U.S.S*, n° 12, pp. 25-40.
- Tarrier (D), "Banquets rituels en Palmyrène et en Nabatène", in *ARAM*, 7, 1991, pp. 165-182.
- Tellenback (H), *Goût et atmosphère* , Paris, PUF, 1983.
- Testart (A), "De la chasse en France", in *L'Homme*, XXVII, 102, 1987, pp
- Testart (A), *De la nécessité d'être initié*, Paris, société d'ethnologie, 1992.
- Testart (A), *Des mythes et des croyances*, Paris, Editions de la maison des sciences de l'homme, Paris, 1991.
- Testart (A), *Essai sur les fódemets de la division sexuelle du travail chez les chasseurs. Cueilleurs*, Paris, Ed. de l'E.H.E.S.S. (Cahiers de l'homme ° SXXV), 1986.
- Thuillier (G), *L'histoire entre le rêve et la raison. Introduction au métier de l'historien*, Paris, Economica, 1998.
- Thuillier, *Pour une histoire de la vie quotidienne au XIX° s en Nivernais*, Paris, Mouton, H.E.SS, 1977.
- Toualbi (N), *La circoncision, blessure narcissique ou promotion sociale*, Alger, SNED, 1975.
- *Traité d'anthropologie historique. Philosophies, Histoires, cultures*, (ss la direction de Ch. wulf), Paris, L'harmattan, 2002.

- Troussel (M), "Arbres et plantes sacrées, palmier et silphium" in *Recueil des notices et mémoires de la société archéologique, historique et géographique de Constantine*, vo. LXX, 1957-1959, pp 39-64.
- Troussel (M), "Le sanglier, animal totémique" in *Recueil des notices et mémoires de la société archéologique, historique et géographique de constantine*. Vol LXX, 1957-1959., 27-37.
- Toussaint - Samat (M), *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris Larousse, 1997.
- Van Gelder (G. J. H), "A Muslim Encomium on Wine: the Race Course of the Bay (Halbat al Kumayt) By A-Nawâgî (D859) 1455/ as a post Classical Arabic Work". in *Arabica*, XLII, 1995, pp 222-234.
- Van Gelder (G.J.H) "Arabic Banqueters: Literature, Lexicography and Reality", in *Res Orientales*, IV, 1992, pp 85-93.
- Van Gelder (G.J.H) "Musawir al-Warrâq and the Beginnings of Arabic gastronomic Poetry". in *Journal of Semitic Studies*, XXXVI, 1991, pp 309-327.
- Van Genep (A), *Les rites de passage*, Paris, Picard, 1909.
- Vander Leeuw (G), *La religion dans son essence et ses manifestations*, Paris, Payot, 1955.
- Vázquez Ruiz (J): "Un calendrio anonimo Granadino del siglo XV" *Revista del Instituto de Estudios Islamicos En Madrid*, vol IX y X Madrid 1961-1962, pp 23-64.
- Veblen (T), *Théorie de la classe de loisir*, Paris, Gallimard, 1970.
- Verdier (Y), *Façons de dire, façon de faire, la laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, 1979.
- Vernant (J.P), *Mythe et pensée chez les grecs*, Paris, maspero, 1981.
- Vernant (J.P), *Mythe et société en Grèce ancienne*, Paris, La decouverte, paris, 1988.
- Viennot (O), *Le culte de l'arbre dans l'Inde Ancienne*, Paris, PUF, 1954.
- Vigarello (G), *Le sain et le mal sain : Santé et mieux être depuis le moyen-Âge*. Paris, Seuil, 1993.
- Vigouroux (f), *Dictionnaire de la Bible*, Paris, Letouzey et Ané, 1891-1926.
- Vincent Doucet-Bon (L), *Le mariage dans les civilisations anciennes*, Paris, Albin Michel, 1975.
- Von franz (M. L), *L'Âne d'or d'Apulée*, Paris, La fontaine de Pierre, 1978.
- Von Franz (M.L), *L'homme et ses symboles*, Paris, Pont-Royal, 1964.
- Von Franz (M. L), *L'interprétation des contes de fées*, Paris, la Fontaine de Pierre, 1978.
- Von Franz (M. L), *La femme dans les contes de fées*, Paris, La Fontaine de Pierre, 1979.

- Von Rohr Saver (A) "The Cultic Role of the Pig in Ancient Times" in *Memorian Paul Kahle*, Berlin, Hrsg Von M Black G. Fohrer, 1968, pp 201-207.
- Vovelle (M), *Idéologies et mentalités*, Paris, La découverte, 1985.
- Waines (D) *La cuisine des califes*, sindbad, Actes sud, 1998.
- Waines (D) "Médicinal nutriments as home Remedies a Case of Convergence Between the Medieval Islamic Culinary and Médieval Traditions"" in *Actas XVI, congreso, UEAI, Salamanca*, 195, pp 551-558.
- Waines (D) "*Murri: the Table of a Condiment*" in *Al Qantara*, Madrid, XII, 1992, pp 371-388.
- Waines (D) "The culinary Culture of Al-Andalus", in *The legacy of Muslim Spain*, Leiden, SH.K, Jayysi ed, 1992, pp 725-738.
- Waines (D), Cereals, Bred and Society: an Essay on the Staff of Life in Médieval Iraq" in *JESHO*, XXX, 1987, pp 225-285.
- Waston (A.M) *Agricultural Innovation in the Early Islamic World. The Diffusion of Cops and Farming Techniques*. Cambrige London, New York, 1983. Cambrige university press.
- Wensink (A. J), "Wine in Islam" in *The Moslem World*, Vol XVIII, 1928, pp. 565-373.
- Wiet (G), "Les marchands d'épices sous les sultans mamlouks", in *Cahiers d'Histoire Egyptienne*, VII, 1985, pp. 18-147.
- Wooley (C. L) *Les sumériens*, Paris, Payot, 1930.
- Wujastyk, "La médecine en Inde" in *Médecines orientales*, Solen, Actes sud, 1998, pp 19-37.
- Wunenburg (J.J), *La fête, le jeu et le sacré*, Paris, Edition universitaires, 1977.
- Zimmermann (F), *La jungle et le fumet des viandes*, Gallimard, Le seuil, 1982.

# الفهرس

13	المقدمة .....
51	الباب الاول : الحلال والحرام. في الخبائث والطيبات
55	الشجرة المحظورة. شجرة الهبوط .....
69	الفصل الأول : في الخبائث .....
71	1 - الشراب الخبيث .....
71	1-1 - الشراب المقدس .....
95	2-1 - الشراب المدنس .....
149	2 - اللحم الخبيث والدم الحرام .....
149	1-2 - لحم الخنزير .....
175	2-2 - الدم والميتة .....
193	3-2 - لحوم الذبائح والقربان .....
201	الفصل الثاني : في الطيبات .....
203	1 - الطيب .....
215	2 - الطيب الخبيث والخبيث الطيب .....
218	1-2 - الخيل والبغال والحمير .....
232	2-2 - سباع الطير وذات الأربع .....
245	خاتمة الباب الأول .....
257	الباب الثاني : النية والمطبوخ. في الطبيعة والثقافة .....
261	في الطبخ .....

263	..... الفصل الأول : طعام العرب. في الفطرة والبساطة
265	..... في تذكرة الماضي وجمع طعام العرب
277	..... 1 - اللبن والتمر
290	..... 2 - اللحم والدقيق
319	..... 3 - الكمأة والجراد والهبيد والضباب
337	..... الفصل الثاني : طبخ المسلمين. في الصناعة والفن
339	..... في النصوص تصف طبخ المسلمين
346	..... 1 - النظافة والتطهير
362	..... 2 - التطيب
409	..... 3 - التحويل
409	..... 1-3 - القطع والدقّ والعجن والحشو
426	..... 2-3 - العصر والنقع والانتباد والتخمير
443	..... 3-3 - الطبخ
460	..... 4-3 - التقديم
470	..... خاتمة الباب الثاني
497	..... الباب الثالث : النافع والضار. في الصحة والمرض
501	..... في الغذاء والمغذي
513	..... الفصل الأول : في الكيفية والكمية والزمن
515	..... 1 - الكيفية
532	..... 2 - الكمية
539	..... 3 - الزمن
539	..... 1-3 - الزمن اليومي
541	..... 2-3 - الزمن الطبيعي : الفصول



547	3-3 - الأسنان .....
565	الفصل الثاني : في غذاء المرأة وغذاء الرجل .....
567	1 - في الأغذية البانية .....
589	2 - في غذاء الحامل .....
594	3 - في غذاء النساء والمرضع .....
603	الفصل الثالث : في غذاء أهل الراحة وغذاء أهل التعب .....
627	الفصل الرابع : في الأغذية : البحث عن الأفضل .....
631	1 - الغذاء النباتي .....
663	1-1 - الأخباز .....
634	2-1 - الفواكه والبقول .....
643	3-1 - التوابل والأبازيز .....
645	4-1 - الأنبهة والخمور .....
653	2 - الغذاء الحيواني .....
654	1-2 - الحيوان الماشي .....
658	2-2 - الحيوان الطائر .....
662	3-2 - الحيوان السابح .....
664	4-2 - العسل .....
667	3 - الطبخ يحول الأغذية .....
671	خاتمة الباب الثالث .....
689	الباب الرابع : اليومي والاحتفالي. في الإلف واللعب .....
693	في تشابه الأيام والحفل يلغي الرتبة .....
697	الفصل الأول : العادة. في الإلف والرتبة .....
699	1 - النشاط الرتيب .....

715	..... 2 - الطعام العاديّ
726	..... 3 - الصنن المألوفة
726	..... 1-3 - آداب الأكل والشرب
748	..... 2-3 - لياقة الخاصّة
763	..... الفصل الثنائي : الحفل، في الأدب واللهو
765	..... 1 - الدعوة والضيافة
776	..... 2 - ولانم العبور
777	..... 1-2 - الحرس والعقيقة
788	..... 2-2 - الإعذار
792	..... 3-2 - الإملاك والعرس
800	..... 4-2 - الوضيعة
805	..... 5-2 - الوكيرة والنقيعة والحداق
807	..... 3 - مأدبة العيد وطعام الموسم وشرابه
808	..... 1-3 - موسم الربيع
810	..... 2-3 - رمضان وعيد الفطر
817	..... 3-3 - موسم الحجّ وعيد الإضحى
839	..... 4-3 - أعياد أخرى
858	..... 4 - شراب اللّذة
887	..... خاتمة الباب الرابع
895	..... الخاتمة العامّة
911	..... المصادر والمراجع

المطبعة الرسمية للجمهورية التونسية

2008

ليست دراسة الثقافة بحثاً في اللغة والآداب والعلوم فحسب فكل ما يفعله الإنسان وما يفكر فيه يخبرنا عنه وصلنا بأحواله وفيدنا . ولا تكفي المعرفة بالدول والملوك والرجال والسنين للإلمام بتاريخ أمة وللإطلاع على حضارتها ، فالحياة اليومية لا تقل قيمة عن الأحداث الكبرى . يمكن عالم الحياة اليومية من دراسة الأطر المادية التي يعيش فيها الناس ويفتح أفق البحث في العقليات والمذعنات . فهو عالم الماداة يولد أحلاماً وهياماً ويدفع المرء إلى التحزمر من قيدها ، إلى اللعب واللهو والمغامرة والفن .

ومن أهم الأنساق اليومية الغذاء ، فالحياة دون أكل وشرب ، ولا أكل وشرب دون اجتماع ، ولا اجتماع دون قواعد وطقوس ، ولا طقوس دون معتقدات وموثر . في كل ذلك فكرنا عندما طلبنا الطعام والشراب في نصوص من التراث العربي الضخم ، جاهدن في جمع شتات ما ورد مبشراً هنا وهناك وتنظيمه في نسق ثقافي . وانهينا إلى أن علاقة الإنسان بالواقع ليست مادنة بحتة بل هي إيدولوجية ، فليس إنتاج الغذاء وصناعته وأكله في الثقافة الإسلامية دون ترميز إذ كل ما في العالم المحسوس يصور ويخيل ويمثل .

سهام الدتايي الميساوي : مبزرة في اللغة والآداب العربية ، متحصلة على دكتوراه دولة في الآداب والحضارة العربية . تدرس بكنية الآداب والفنون والإنسانيات ، جامعة منوبة . وتبحث في الأنساق اليومية والظواهر الفلسفية والاحتفالية في الثقافة العربية والإسلامية . لها عدد المقالات المنشورة . صدر لها أخيراً كتاب «إسلام الساسة» ، دار الطليعة / مراقبة العقلانيين العرب ، بيروت 2008 .